Barazzoni 1903

Made in Italy

IT GUIDA ALL'UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

EN GUIDE TO THE UTILIZATION OF PRESSURE COOKER

DE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN SCHNELLKOCHTOPF

FR GUIDE POUR L'UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR

ES GUÍA PARA LA UTILIZACIÓN DE LA OLLA DE PRESIÓN

PT GUIA PARA A UTILIZAÇÃO DA PANELA DE PRESSÃO

RU РУКОВОДСТВО ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЕЙ - СКОРОВАРКОЙ

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΧΥΤΡΑΣ

ZH 高速煲使用說明

INDICE • INDEX • INHALTSVERZEICHNIS • INDEX • ÍNDICE • ÍNDICE • ОГЛАВЛЕНИЕ • ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ • 目錄

Requisiti sicurezza conforme EN 12778 · Marcatura - istruzioni conforme EN 12778
Questa pentola è stata progettata solo per uso domestico, li costruttore non è responsabile per danni causati da usi impropri o erronei.
ATTENZIONE: LEGGERE LE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DELL'IMPIEGO

Safety requirements according to - EN 12778 · Instructions marking according to EN 12778 This pressure cooker has been planned for domestic use only. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to improper or incorrect use.
WARNING: READ THE INSTRUCTIONS FOR USE BEFORE THE FIRST UTILIZATION.

Die Sicherheitsanforderungen entsprechen den Richtlinien EN 12778 · Kennzeichnung - Die Anweisungen entsprechenden Richtlinien EN 12778
Dieser Topf ist einzig und allein für die Benutzung im Haushalt entwickelt worden.
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die auf eine unsachgemäße oder fälschliche Benutzung zurückzuführen sind.
ACHTUNG: VOR DER ERSTEN BENUTZUNG MUß DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG GELESEN WERDEN.

Demandes de sécurité conforme EN 12778 · Marquage - instructions conforme EN 12778 Cet autocuiseur a été projeté seulement pour l'emploi domestique.
Le fabricant n'est pas responsable pour les dégâts causés par des emplois impropres ou erronés.
ATTENTION: LIRE LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI AVANT D'UTILISER L'AUTOCUISEUR

Requisitos de seguridad EN 12778 · Marcación - instrucciones conformes EN 12778.
Esta olla de presión ha sido diseñada sólo para un uso doméstico.
El fabricante no es responsable de los daños debidos a empleos impropios o erróneos.
CUIDADO: LEAN LAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DEL EMPLEO

Requisitos de segurança conforme EN 12778 · Marcação - instruções conforme EN 12778 Esta panela foi projectada somente para uso doméstico.
O fabricante não é responsável por danos causados por usos impróprios ou erróneos.
ATENÇÃO: LER AS INSTRUÇÕES DE USO ANTES DA UTILIZAÇÃO

Параметры технической безопасности соответствуют нормам - EN 12778 · Маркировка Инструкции соответствуют нормам EN 12778
Кастрюля–скороварка изготовлена для использования в домашних условиях. Фирма - производитель кастрюли–скороварки не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный неправильным использованием кастрюли или ее использованием не по прямому назначению.
ВНИМАНИЕ: Прежде, чем приступать к использованию кастрюли-скороварки, необходимо внимательно ознакомиться с данным Руководством.

Απαιτήσεις ασφαλείας - Συμμορφώνεται με - EN 12778 · Σήμανοη - Οδηίες - Συμμορφώνεται με EN 12778
Η χύτρα αυτή σχεδιάστηκε για οικοιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν είναι μπεύθυνος για ζημιές που μπορεί να προκληθουν λόγω λανθασμένης ή ακατάλληλης χρήσης.
ΠΡΟΣΟΧΗ- ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΉΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.

安全性符合歐洲傳統式壓力煲標準 – EN 12778．標示符合EN 12778
此高速煲只作家用
不當或沒有依照產品說明書內的方法而導致的任何損毀，生產商概不負責。
注意: 初次使用前，請仔細閱讀此說明書。

Barazzoni S.p.A.
Via Cesare Battisti 46
28045 Invorio (No) - Italy
Tel. +39 0322 253100
Fax +39 0322 253150

Barazzoni España S.l.
Poligono Industrial
Pla d'en Xunclà 17840
Sarria de Ter/Girona Spain
Tel. +34 (972) 202100
Fax +34 (972) 207830

Barazzoni Singapore
No. 02, Jalan Rajah #05-18
Singapore 329134
Tel. +65 (6) 2551066
Fax +65 (6) 2551330

www.barazzoni.it
info@barazzoni.it

01 PRECAUZIONI IMPORTANTI · IMPORTANT PREVENTIONS · WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN · PRECAUTIONS IMPORTANTES · PRECAUCIONES IMPORTANTES · PRECAUÇÕES IMPORTANTES · ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ · Σημαντικές προφυλάξεις · 操作注意事項

- **Per evitare un uso scorretto della pentola a pressione leggere attentamente le istruzioni.**
- To prevent an improper use of the pressure cooker, read carefully the instructions.
- Um eine fehlerhafte benutzung des Schnellkochtopfes zu vermeiden, sollte man die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.
- Pour éviter un emploi incorrect de l'autocuiseur lire attentivement les instructions.
- Para evitar un uso incorrecto de la olla a presión, lean con cuidado las instrucciones.
- Ler cuidadosamente as instruções de modo a evitar um uso incorrecto da panela de pressão.
- Чтобы не допустить неправильного использования кастрюли-скороварки, рекомендуется внимательно ознакомиться с данным Руководством.
- Για να αποφύγετε τη λανθασμένη χρήση, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.
- 為防止不當使用此高速煲，請於使用前細閱此說明書。

- **Prevedere la sorveglianza di un adulto in presenza di bambini.**
- Adult surveillance is needed when there is presence of children.
- Kinder nie unbeaufsichtigt in Nähe des Schnellkochtopfes lassen.
- Prévoir la surveillance d'un adulte en présence d'enfants.
- Prevean la vigilancia de un adulto en presencia de niños.
- Em presença de crianças, prever a vigilância de um adulto.
- При варке не рекомендуется оставлять без присмотра детей, если онинаходятся вблизи кастрюли.
- Για να αποφύγετε τη λανθασμένη χρήση, διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.
- 約無成人監護下，避免讓兒童自行使用。

- **Non utilizzare la pentola a pressione per friggere gli alimenti, non introdurre nel forno (gas, elettrico, microonde).**
- Don't use the pressure cooker to fry food. Don't put it in the oven (gas, electric, microwaves).
- Den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren von Nahrungsmitteln benutzen, niemals in den Ofen einführen (Gas, Elektro, Mikrowelle).
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour frire les aliments (ne pas introduire dans le four à gaz .électrique, micro-ondes).
- No utilicen la olla de presión para freír los alimentos; no la introduzcan en el horno (gas, eléctrico, microondas).
- Não utilizar a panela de pressão para fritar alimentos; não introduzir no forno (gás, eléctrico, microondas).
- Не следует использовать кастрюлю для жарки продуктов. Нельзя помещать кастрюлю в газовые духовки, электрические и микроволновые печи.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για το τηγάνιομα τροφών. Μην ειοάγετε τη χύτρα στο φούρνο (αερίου, ηλεκτρικό, μικροκυμάτων).
- 切勿用高速煲烹調煎炸食物。切勿把高速煲放進焗爐或微波爐內。

- **Maneggiare la pentola a pressione in funzionamento con cautela, evitando di toccare le parti calde.**
- Handle the working pressure cooker with care, avoiding touching the hot parts.
- Während der Benutzung des Schnellkochtopfes diesen mit äußerster Vorsicht handhaben, wobei man das Berühren der warmen Teile verhindern sollte.
- Manier Г autocuiseur en fonctionnement avec précaution, en évitant de toucher les parties chaudes.
- Manejen con cuidado la olla de presión durante su funcionamiento y eviten tocar las partes calientes.
- Quando em funcionamento, manusear a panela de pressão com cautela, evitando tocar as partes quentes.
- Пользуясь кастрюлей, старайтесь действовать осторожно, не касаясь горячих поверхностей.
- Οταν η χύτρα λειτουργεί χειριοτείτε την με προσοχή αποφεύγοντας να αγγίζετε τα ζεστά τμήματα.
- 烹調時要注意小心使用，避免觸摸其表面，以免燙傷。

- **Proteggere le mani con presine o guanti da cucina quando si maneggia la pentola calda.**
- Protect hands with pot holders or cooking gloves when handling the hot pan.
- Wenn man an dem warmen Topf herumhantiert, sollte man die Hände mit Topflappen oder Küchenhandschuhen schützen.
- Protéger les mains avec des poignées et des gants de cuisine quand on manie l'autocuiseur chaud.
- Protejan las manos con manoplas o guantes de cocina cuando utilicen la olla caliente.
- Quando se manesear a panela de pressão quente, proteger as mãos com presilhas de pano ou luvas de cozinha.
- Рекомендуется пользоваться предохраняющими материалами или кухонными прихватами при перемещениях горячей кастрюли.
- Οταν πιάνετε τη χύτρα ενώ είναι ζεστή, προστατεψτε τα χέρια σας με πιάστρες ή γάντια κουζίνας.
- 請使用隔熱手套保護雙手，以免燙傷。




- **Non utilizzare la pentola a pressione per usi diversi da quelli previsti dal produttore, lo stesso non sarà considerato responsabile per danni causati da un uso improprio o errato.**
- Do not use the pressure cooker for purposes different from those intended by the manufacturer, who will not be held responsible for damages due to improper or wrong use.
- Niemals den Schnellkochtopf für andere Verwendungszwecke benutzen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind,dieser übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die auf unsachgemäße oder fehlerhafte Bedienung zurückzuführen sind.
- Ne pas utiliser Г autocuiseur pour des emplois différents prévus par le producteur, ce dernier sera pas considéré responsable pour des dégâts causés pour un emploi impropre ou erroné.
- No utilicen la olla a presión para usos diferentes de los previstos por el fabricante. El fabricante no será considerado responsable en caso de daños debidos a una utilización impropia o incorrecta.
- Não utilizar a panela de pressão para usos diferentes da queles previstos pelo produtor, o mesmo não será considerado responsável por danos causados por um uso impróprio ou errado.
- Используйте кастрюлю только по ее назначению, указанному фирмой-изготовителем. Использование ее способом и с целями, не соответствующими ее назначению или ошибочными, влечет снятие фирмой-изготовителем с себя любой ответственности за причинение возможногоущерба.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για χρήσεις διαφορετικές διαφορετικές από τον κατασκευαστή, ο οποίος δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές πομ προκλήθηκαν λόγω ακατάλληλης ή λανθασμένης χρήσης.
- 不當或沒有依照產品說明的方法使用高速煲，因而導致的任何損失，生產商概不負責。

- **L'apparecchio cuoce sotto pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola sia chiusa in modo corretto (vedere istruzioni per l'uso).**
- The appliance cooks underpressure. An Inadequate use can cause burns. Make sure that the pan is properly closed (see directions for use).
- Das Gerät kocht unter Druck. Eine unsachgemäße Anwendung kann zu Verbrennungen führen. Sich vergewissern, daß der Topf korrekt geschlossen ist (siehe Gebrauchsanweisung)
- L'appareil cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des brûlures. S'assurer que l'autocuiseur soit fermé de manière correcte (voir les instructions pour l'utilisation).
- El aparato cuece bajo presión. Su utilización inadecuada puede provocar quemaduras. Asegúrense que la olla esté cerrada de manera correcta (vean las instrucciones de uso).
- O aparelho cozinha sob pressão. Uma utilização inadequada pode provocar queimaduras. certificar-se que a panela esteja fechada correctamente (ver instruções para o uso).
- Это - кастрюля для варки продуктов под давлением. Ее использование не по назначению может спровоцировать ожоги. При пользовании кастрюлей внимательно контролируйте, чтобы она всегда была правильно и плотно закрыта
- Η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεοπ. Η ακατάλληλη χρήση της μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Να βεβαιώνεστε ότι η χύτρα είωαι σωστά κλειόμενη (δείτε τις οδηγίες χρήσης).
- 高速煲是在壓力下烹調的。不當使用會引致燙傷。

- **Non forzare mai l'apertura e non aprire mai prima che la pentola si sia raffreddata e prima che la pressione sia completamente azzerata (non esce più vapore dalla valvola ed il bloccaleva è abbassato) (vedere istruzioni per l'uso).**
- Never force the opening and never open before the pan has cooled down and before pressure has drop to zero (no steam coming out from the valve) (see directions for use).
- Niemals das Öffnen erzwingen und niemals öffnen, bevor sich der Topf nicht abgekühlt hat und der Druck vollständig abgelassen ist (aus dem Ventil tritt kein Dampf aus) (siehe Gebrauchsanweisung).
- Ne jamais forcer l'ouverture et ne jamais ouvrir avant que i'autocuiser se soit refroidi et avant que la pression soit complètement remise à zéro (il ne sort plus de la vapeur de la soupape) (voir les instructions pour Г utilisation).
- No fuercen nunca la abertura y no la abran nunca antes de que la presión esté completamente a cero (ya no sale vapor de la olla) (vean las instrucciones de uso).
- Nunca forçar a abertura e nunca abrir a panela antes que a mesma tenha esfriado e antes que a pressão tenha sido completamente eliminada, (não saindo mais vapor pela válvula) (ver instruções para o uso).
- При закрытии и открытии кастрюли избегайте применения усилий, она должна открываться и закрываться легко и свободно. Не рекомендуется также открывать, если она не охлаждена достаточно и если пар из нее не выпущен полностью, то есть пар больше не выходит из полностью открытого клапана
- Μην βιάζεστε να την ανοίξετε, μην την ανοίγετε πριν κρυώσσει εντελώς και πριν μηδενιοτεί εντελώς η εσωτερική πίεση, όταν δηλαδή δεν βγαίνει πλέον ατμός από τη βαλβίδα (βλέπε οδηγίες χρήσης).
- 切勿強行打開高速煲，在確認壓力降至零後才可打開煲蓋。(沒有蒸氣排出)(詳情可參考使用指示)

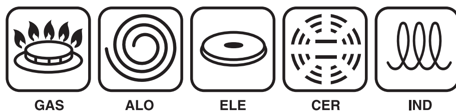
- **Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiunta di liquidi per evitare gravi deterioramenti dell'apparecchio.**

- Never use the pressure cooker without adding any liquids, to avoid severe damages to the equipment.
- Um schwerwiegende Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, darf man den Schnellkochtopf niemals benutzen, ohne Flüssigkeit zu ergänzen.
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans ajouter de liquides pour éviter de graves détériorations de l'appareil.
- No utilicen nunca la olla a presión sin añadir líquidos para evitar graves deterioraciones del aparato.
- Nunca utilizar a panela de pressão sem o acréscimo de líquidos, para evitar graves deteriorações do aparelho.
- Запрещается пользоваться кастрюлей без предварительной заливки в нее необходимой для варки жидкости в противном случае можно просто сделать кастрюлю непригодной для дальнейшего использования.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς προσθήκη υγρών για να αποφύγετε σοβαρή φθορά του σκεύους.
- 不要在沒有液體的情況下使用高速煲，這會對高速煲造成損壞。

- **Non riempire la pentola a pressione oltre la tacca indicata sul suo corpo.**
- Do not fill the pressure cooker over the sign marked on the body.
- Den Schnellkochtopf niemals höher auffüllen, als daß es der Strich auf dem Körper anzeigt.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur outre l'encoche indiquée sur son corps.
- No rellenen la olla a presión más allá de la muesca indicada sobre su cuerpo.
- Não encher a panela de pressão além da marca indicada em seu corpo.
- Не наполняйте кастрюлю выше уровня, указанного соответствующей отметкой (риской) на ее корпусе.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από την εγκοπή.
- 切勿把高速煲注滿在安全線之上。

- **In presenza di alimenti che tendono ad aumentare di volume (riso, legumi secchi ecc o verdure a foglia larga) non riempire la pentola oltre la metà.**
- In presence of food that might increase its volume (rice, dried legumes, etc.) do not fill the pan over its half.
- Bei Vorhandensein von Nahrungsmittel, die zum Aufquellen neigen (Reis, getrocknete Hülsenfrüchte usw.), darf man den Topf höchstens bis zur Hälfte füllen.
- En présence d'aliments qui tendent à augmenter de volume (riz, légumes secs, etc.), ne pas remplir l'autocuiseur outre la moitié.
- En presencia de alimentos que aumentan su volumen (arroz, legumbres secas, etc.) no rellenen la olla más allá que la mitad.
- Em presença de alimentos que tendem a aumentar em volume (arroz, legumes secos, etc.) não encher a panela além da metade.
- При варке продуктов, которые имеют свойство увеличиваться в объеме (рис, сухие бобовые и т.п.) не наполняйте кастрюлю более, чем до половины.
- Για τα τρόφιμα των οπίων ο όγκος αυξάνεται (ρύζι, όσπρια, κλπ.) μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το μισό.
- 不要把易膨脹的食物 (米，菜乾等) 放多於半個高速煲的份量。

- **Utilizzare su fonti di calore adeguate. La pentola può essere utilizzata anche su induzione piana.**
- Use suitable heat sources.
- Angemessene Wärmequellen benutzen.
- Utiliser des sources de chaleur adéquates.
- Utilicen fuentes de calor adecuadas.
- Utizar fontes de calor adequadas.
- Пользуйтесь только подходящими источниками нагрева.
- Να χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες πηγές θερμότητας.
- 在合適的爐具上使用。



- **Dopo la cottura di carni con la pelle (es. lingua di bue o polpi) che rischiano di gonfiarsi sotto effetto della pressione, non schiacciare la carne o i polpi sintanto che la pelle appare gonfia: rischiate di bruciarvi.**
- Don't press the meat with the skin after the cooking (ex. ox tongue), which can be puff up under pressure, till the skin seems swollen: you can be burnt.
- Nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (zum Bsp. Ochsenzunge), welches dazu neigt unter der Druckwirkung aufzublähen, darf kein Druck auf das Fleisch ausgeübt werden solange es aufgebläht erscheint: ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.
- Après la cuisson de viandes avec la peau (par ex la langue de boeuf) qui risquent de se gonfler sous l'effet de la pression, il ne faut pas écraser la viande. Si vous essayez d'enlever la peau quand elle gonfle: vous risquez de vous brûler.
- Después de la cocción de carnes con piel (por ejemplo luenga de buey) que tienden a hincharse bajo efecto de la presión, no pinchen la carne cuando ésta parezca hinchada para no correr el riesgo de quemaduras.
- Após o cozimento de carnes com a pele (ex.: língua de boi) que correm o risco de inchar sob o efeito da pressão,não apertar a carne enquanto esta parecer inchada: há o risco de queimaduras.
- После варки мяса, имеющего кожный покров (наример, языки), которые имеют тенденцию к разбуханию при варке под давлением, не сдавливайте мяса пока кожный покров остается разбухшим: иначе рискуете обжечься.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων με δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα) που μπορεί να φουσκώσει λόγω της πίεσης, μην πιέζετε το κρέας όσο το δέρμα είναι φουσκωμένο· κινδυνεύετε να καείτε.
- 帶皮的肉類 (例如: 牛脷) 在壓力下可能膨脹，不要在烹調後立即擠壓，避免燙傷。

- **Dopo la cottura agitare leggermente la pentola prima di aprirla, evitando così che si verifichino spruzzi di cibi bolliti, densi o pastosi.**
- After cooking, lightly shake the pan before opening, preventing in this way splashes of boiled, thick or dense food.
- Bevor man den Topf nach dem Kochen öffnet, sollte man ihn leicht schütteln, damit man das Sprilzen von gekochten, dickflüssigen und teigigen Speisen vermeidet.
- Après la cuisson agiter légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir, en évitant ainsi qu'ils se vérifient des éclaboussures d'aliments bouillis, denses ou pâteux.
- Después de la cocción agiten ligeramente la olla, antes de abrirla, evitando de tal forma que se produzcan salpicaduras de alimentos hervidos, densos o pastosos.
- Após o cozimento, agitar levemente a panela antes de abri-la evitando-se, assim, que ocorram jactos de alimentos cozidos, densos ou pastosos.
- По завершению варки кастрюлю рекомендуется слегка встряхнуть, чтобы предупредить возможные брызги кипятка, жира или пастообразных продуктов
- Μετά το ψήσιμο, πριν ανοίξετε τη χύτρα ανακινήστε την λίγο για να αποφύγετε να τιναχτούν βρασμένες, πηκτές ή ομογενοποιημένες τροφές
- 烹調後，把煲蓋打開前應將高速煲輕輕搖晃幾下，防止食物濺出。

- **Prima di ogni utilizzo, controllare che la valvola di esercizio non sia ostruita (vedere istruzioni per l'uso).**
- Before each use make sure that the operating valve is not clogged (see directions for use).
- Vor jeder Benutzung Kontrollieren, daß das Betriebsventil nicht verstopft ist (siehe Gebrauchsanweisung).
- Avant chaque utilisation, contrôler que la soupape d'exercice ne soit pas obstruée (voir les instructions pour Γ utilisation).
- Antes de cualquier utilización, controlen que la válvula de ejercicio no esté obstruida (vean las instrucciones de uso).
- Antes de cada uso, verificar que a válvula de exército não esteja obstruída (ver instruções para ouso).
- Прежде чем пользоваться кастрюлей, проверьте внимательно, чтобы клапан выпуска пара (избыточного давления) был чист и не забит какими-либо пищевыми остатками
- Πριν από κάθε χρήση, να επαληθεύετε ότι η βαλβίδα λειτουργίας δεν είναι φραγμένη (δείτε τις οδηγίες χρήσης).
- 每次使用前，確保調壓閥沒有閉塞。(詳情可參考使用指示)

- **Non modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, attenersi alle istruzioni.**
- Don't modify or damage the safety devices. Follow the instructions.
- Niemals die Sicherheitsvorrichtungen abändern oder entfernen, sich immer an die Gebrauchsanweisungen halten.
- Il ne faut pas modifier ou endommager les dispositifs de sécurité, il faut s'en tenir aux instructions.
- No modifiquen y no manipulen indebidamente los dispositivos de seguridad, cumplan con las necesarias instrucciones.
- Não modificar ou violar os dispositivos de segueranҫa; ater-se às instruções.
- Запрещается любое изменение устройств безопасности кастрюли. Рекомендуется тщательно следовать приведенным инструкциям.
- Μην τροποποιείτε και μην κάνετε επεμβάοις οτους μηχανισμούς ασφαλείας, ακολουθήστε τις οδηγίες.
- 不要擅自更改或破壞任何安全系統裝置。嚴格遵守使用說明。

- **Utilizzare solo ricambi BARAZZONI e sostituire il pezzo di ricambio in ogni suo particolare, il non rispetto fa cadere ogni forma di garanzia e di responsabilità del costruttore.**
- Use BARAZZONI spare parts only and replace the spare part piece in each detail. Non compliance will void any warranties and responsibilities from the manufacturer.
- Nur die originalen BARAZZONI Ersatzteile verwenden und das zu erselzende Teil in all seinen Einzelheiten austauschen, Nichtbeachtung führt zur Hinfälligkeit jeglicher Garantieansprüche und der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung.
- Ti Utiliser seulement des pièces de rechange BARAZZONI et remplacer la pièce de rechange dans chaque détail.
- Le non respect fait tomber toute forme de garantie et de responsabilité du constructeur.
- Utilicen sólo recambios BARAZZONI y sustituyan la pieza de repuesto en el lugar correspondiente o indicado. La no-observancia invalida cualquier forma de garantía y de responsabilidad del fabricante.
- Utilzar somente peças de reposição BARAZZONI e sobstituir a peça de reposição em cada seu detalhe. O desrespeito a tal recomendação faz cessar qualquer forma de garantia e de responsabilidade por parte do fabricante.
- При замене отдельных частей, пользуйтесь только изделиямм BARAZZONI, фирмы-изготовителя

кастрюли под давлением, заменяя каждую часть на полностью ей равнозначную. Несоблюдение данных указаний влечет снятие гарантии и любой ответственности Производителя.

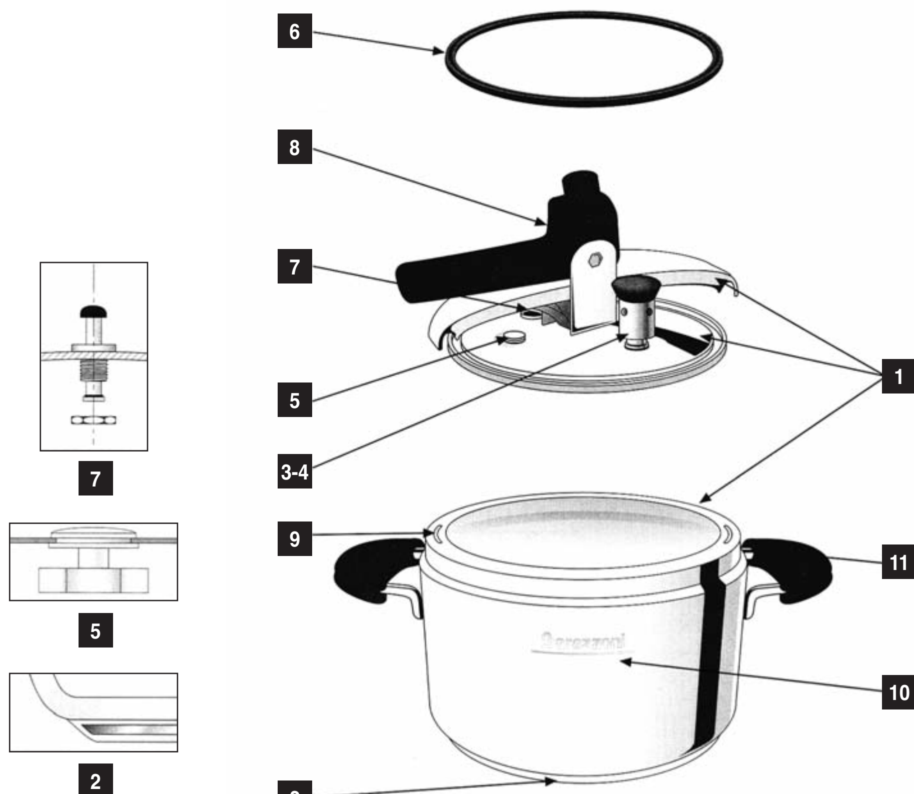
- Να χρηιομοποιείτε μόνο ανταλλκτικά BARAZZONI και να αλλάζετε το ανταλλακτικό με κάθε επιπλέον εξάρτημα Η αθέτηση αυτών των οδηγιών ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδτο οδηγιών.
- 只可使用BARAZZONI提供的配件。生產商不會對非原廠配件之高速煲提供保養或承擔責任。

- **Conservare il manuale di istruzioni.**
- Keep the instructions for use.
- Gebrauchsanweisung aufbewahren.
- Conserver le manuel des instructions.
- Conserven el manual de instrucciones.
- Conservar o manual de instruções.
- Бережно храните данное Руководство по пользованию кастрюли-скороварки.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών.
- 請保留使用說明書備用。

MODELLI - CARATTERISTICHE · MODELS - FEATURES · MODÈLES ET CARCTÉRISTIQUES · MODELLE, EIGENSCHAFTE · MODELOS Y CARATERISTÍCAS · МОДЕЛИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ · 型號 – 特點

Modello Models - Modèles - Modelle - Modelos - Модели - 型號	**Diametro** Diameter - Diamétre - Diameter - Diámetro - Diâmetro - Диаметр - Διάμετρος - 直徑	**Capacità nominale** Nominal capacity (Liters) - Capacité nominale (litres) - Nominelle Kapazität (Liter) - Capacidad nominal (litros) - Capacidade nominal (Litros) - Номинальная емкость (литры) - Χωρητικότητα - 標示容量(公升)	**Capacità di utilizzo** Capacity of use (Liters) - Capacité d'utilisation (Litres) - Kapazität des Gebrauches (Liter) - Capacidad de utilización (litros) - Capacidade de utilização (Litros) - Полезная емкость (литры) - Χρήση χωρητικότητος - 可使用容量(公升)	**Pressione di funzionamento** Pressure cooker operation - fonctionnement en pression - Druckbetrieb or Druck-Operation - Presión de funcionamento de la olla - Pressão em utilização - Рабочее давление - Λειτουργία πίεσης - 壓力煲操作
Amelia L. 3.5	18	3.5	2.3	0.7
Amelia L. 5	22	5	3.3	0.7
Amelia L. 7	22	7	4.6	0.7
Amelia L. 9	22	9	6	0.7
Bonita L. 3.5	18	3.5	2.3	0.7
Bonita L. 5	22	5	3.3	0.7
Bonita L. 7	22	7	4.6	0.7
Cucinoio L. 3.5	18	3.5	2.3	0.7
Cucinoio L. 5	22	5	3.3	0.7
Cuociveloce L. 5	22	5	3.3	0.55
Lola L. 5	22	5	3.3	0.55
My pot L. 3.5	18	3.5	2.3	0.65-0.85
My pot L. 5	22	5	3.3	0.65-0.85
My pot L. 7	22	7	4.6	0.65-0.85
Silicon Pro L. 5	22	5	3.3	0.65-0.85
Silicon Pro L. 7	22	7	4.6	0.65-0.85
Tata L. 5	22	5	3.3	0.55
Vapomania L. 9	22	9	6	0.7
Voilà L. 5	22	5	3.3	0.55

IDENTIFICAZIONE MATERIALI · IDENTIFICATION-MATERIAL · IDENTIFIKATION-MATERIALIEN · IDENTIFICATION - MATERIAUX · IDENTIFICACION-MATERIALES · IDENTIFICAÇÂO-MATERIAIS · ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ КАСТРЮЛИ-СКОРОВАРКИ И МАТЕРИАЛОВ, ИЗ КОТОРЫХ ОНИ ИЗГОТОВЛЕНЫ · ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΑΖΙΙΙ · 產品材質



1 Corpo, coperchio e traversa: acciaio inox 18/10 (AISI304).
2 Triplo fondo costituito da:
a. acciaio inox 18/10 AISI 304
b. disco intermedio di alluminio
c. acciaio magnetico AISI 430
3-4 Valvola di esercizio a 1 pressione o 2 pressioni: (corpo valvola: ottone, nichelato, pomolo: materiale plastico).
5 Valvola di sicurezza (materiale siliconico: SIL 570055).
6 Guarnizione del coperchio (materiale elastico).
7 Dispositivi di bloccaggio leva (ottone nichelato con cappuccio in materiale plastico).
8 Leva di apertura (materiale plastico).
9 Tacca di alloggiamento.
10 Tacca di livello.
11 Maniglia.

1 Body, lid and traverse: stainless steel 18/10 (AISI 304).
2 Triple bottom composed of:
a. stainless stell 18/10 AISI 304
b. intermediate aluminum disk
c. magnetic steel AISI 430
3-4 Working valve 1 pressure: (color: black, anthracite, blue, green; valve body: nickel-plated brass; knob: plastic material).
5 Safety valve (silicone material: SIL 570055).
6 Lid seal (elastic material).
7 Lever blocking device (nickel-plated brass with plastic cap).
8 Opening lever (plastic material).
9 Housing notch.
10 Level notch.
11 Handle.

1 Körper, Deckel und Kreuzarm: INOX-Edelstahl 18/10 (AISI 304).
2 Dreischichtiger Topfboden, bestehend aus:
a. INOX-Edelstahl 18/10AISI304
b. Zwischenscheibe aus Aluminium
c. magnetischer Stahl AISI 430
3-4 Betriebsventil mit 1 Druck: (Ventilkörper: vernickeltes Messing; kugelgriff: kunststoff Farbe: schwarz, Anthrazit, blau, grün).
5 Sicherheitsventil (silikon: SIL 570055).
6 Deckeldichtung (gummielastisches Material).
7 Hebelblockierung (vernickeltes Messing mit Verschlußkappe aus Kunststoff).
8 Öffnungshebel (Kunststoff).
9 Aufnahmeraster.
10 Kerbe zur Anzeige des Einfüllniveaus.
11 Henkel.

1 Cuerpo, tapadera y traviesa: acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
2 Triple fondo constituido por:
a. acero inoxidable 18/10 AISI304
b. disco intermedio de aluminio
c. acero magnético AISI 430
3-4 Válvula de ejercicio de 1 présion: (color: negro, antracita, azu, verde cuerpo válvula: latón niquelado; pomo: material plástico).
5 Vàlvula de seguridad (material silicónico: sil 570055).
6 Junta de la tapadera (material elástico).
7 Dispositivo de bloqueo de la palanca (láton niquelado con capuchón de material plástico).
8 Palanca de abertura (material plástico).
9 Muesca de asiento de la palanca
10 Muesca de nivel.
11 Asa

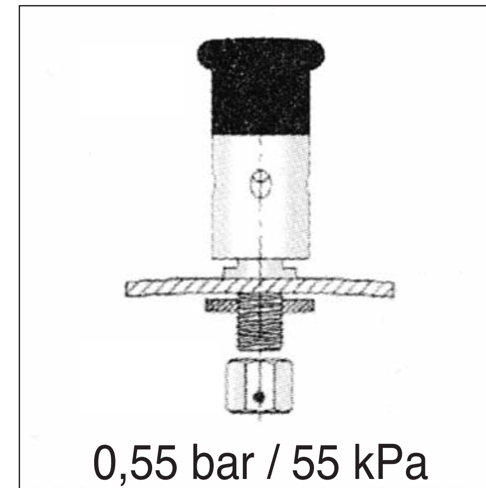
1 Corps, couvercle et traverse: acier inoxydable 18/10 (AISI 304).
2 Triple fond costitué par:
a. acier inox 18/10 AISI304
b. disque intermédiaire d'aluminium
c. acer magnétique AISI 430
3-4 Soupape d'exercice vert à 1 pression: (couleur: noir, anthracite, bleu; corps de la su soupape: laiton nickel; pommeau: matériel plastique).
5 Soupape de sécurité (materiel silicone: SIL 570055).
6 Joint du couvercle (matériel élastique).
7 Dispositif de blocage du levier (laiton nickel avec expulsion en matériel plastique).
8 Levier d'ouverture (matériel plastique).
9 Encoche de logis.
10 Encoche de niveau.
11 Poignée.

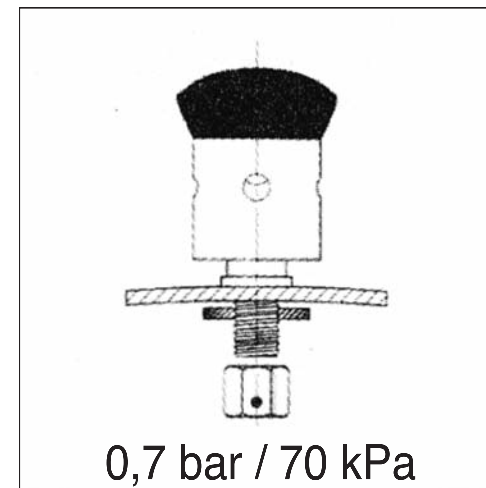
1 Corpo, tampa e travessa: aço inox 18/10 (AISI 304).
2 Fundo triplo costituído por:
a. aço inox 18/10 AISI 304
b. disco intermediário de aluminio
c. aço magnético AISI 430
3-4 Válvula de exercício a 1 pressão: (corpo válvula: latão niquelado; cobertura: material plástico cor: preta, antracite, azul, verde)
5 Válvula de segurança (material siliconico: SIL 570055)
6 Vedação da tampa: material elástico
7 Dispositivo de bloqueio da alavanca: (Latão niquelado com capuz em material plástico)
8 Alavanca de abertura (material plástico)
9 Marca de alojamento
10 Marca de nível
11 Alça

1 Корпус, крышка, поперечина: нержавеющая сталь 18/10 (AISI304)
2 Тройное дно, выполненное из:
а. нержавеющей стали 18/10 AISI304.
б. промежуточного алюминиевого диска.
в. магнитной стали AISI430.
3-4 Клапан выпуска пара (служебный), двухпозиционный и однопозиционный (корпус клапана выполнен из никелированной латуни, колпачек выполнен из пластика цвета: черный, антрацит, синий, зеленый).
5 Клапан выпуска пара (экстренный) (выполнен из силикона SIL 570055)
6 Уплотнительное кольцо, обеспечивающее герметичность крышки (выполнено из резины)
7 Устройство блокировки ручки крышки (выполнено из никелированной латуни, колпачок выполнен из пластика)
8 Ручка крышки (выполнена из пластика)
9 Насечка для установки поперечины крышки
10 Насечка рекомендуемого уровня загрузки продукта и воды
11 Ручка кастрюли

1 Κύριο σώμα χύτρας, καπάκι και επάνω χερούλι- ατσάλι inox 18/10 (Aisi 304)
2 Τριπλή βάση από·
α χάλυβα inox 18/10
β. ενδιάμεσο δίσκο αλουμινίου
γ. μαγνητικός χάλυβας ΑШ 430
3-4 Βαλβίδα λειτουργίας με πίεση 1,· (κύριο σώμα βαλβίδας· ορείχαλκος νίκελ, λαβή· πλαστικό υλικό, - χρώμα μαύρο ανθρακίτη μπλε'πράσινο).
5 Βαλβίδα ασφαλείας (Σιλικονούχο υλικό· 570055).
6 Λάστιχο καπακιού· Ελαστικό υλικό.
7 Μηχανισμός εμπλοκής λαβής (Ορείχαλκος νίκελ με κάλυμμά από πλαστικό υλικό)
8 Λαβή ανοίγματος· (Πλαστικό μάνικο)
9 Υποδοχή στερέωσης
10 Εγκοπή στάθμης
11 Χειρολαβή

1 鍋身、煲蓋和隔板: 18/10 (AISI 304) 不鏽鋼
2 三層底部由下列組成:
a. 18/10 (AISI 304) 不鏽鋼
b. 鋁盤
c. 磁石鋼
3-4 調壓閥壓力1或壓力2 (顏色：黑，碳灰，藍，綠；調壓閥主體：黃銅鍍鎳；扭：膠物料)
5 鎖蓋安全裝置 (矽膠：SIL570055)
6 密封圈 (彈性物料)
7 控制桿安全裝置 (套上膠蓋的黃銅鍍鎳)
8 開啟控制桿 (膠物料)
9 槽口
10 水平面槽口
11 手柄

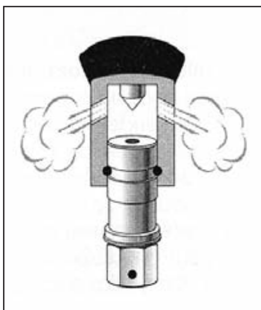

0,55 bar / 55 kPa


0,7 bar / 70 kPa

- **Valvola di esercizio a “1 pressione” pressione a 0,55 bar 55 kPa / 0,7 bar 70 kPa.**
- One pressure’ operating valve One pressure a 0,55 bar 55 kPa / 0,7 bar 70 kPa.
- Betriebsventil mit “1 Druck”; Druck 0,55 bar 55 кPA / 0,7 bar 70 kPa.
- Soupape d’exercise à “1 pression” pression a 0,55 bar 55 kPa/0,7bar 70kPa.
- Válvula de ejercicio de “1 presión” presión a 0,55 bar 55 kPa / 0,7 bar 70 kPa.
- Válvula de exercício a “1 pressão” a 0,55 bar 55 kPa / 0,7 bar 70kPa.
- Клапан выпуска пара однопозиционый давление 0,55 бар, 55 кПа \ 0,7 бар, 70 кПа.
- Βαλβίδα λειτουργίας σε πίεση 1 Πίεση 0,55 bar, 55 kpa/0,77 bar 70 kpa.
- 壓力1」調壓閥0.55巴55帕斯卡 / 0.7巴70帕斯卡

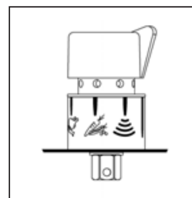
- **La valvola entra in funzione nel momento in cui la pressione all'interno della pentola supera i 0,55 bar o 55 kPa (circa 110° C) / 0,7 bar o 70kPa (circa 114° C).**
- The valve is activated when the pressure inside the pan overrides 0,55 bar 55 kPa (app. 110°C) / 0,7 bar 70kPa (app. 114°C).
- Das Ventil nimmt in dem Moment seinen Betribe auf, wenn der Druck im internen des Topfes 0,55 bar 55 kPa (zirka 110° C) / 0,7 bar 70 kPa (zirka 114° C).
- La soupape entre en fonction au moment où la pression à l'intérieur de l'autocuiseur dépasse 0,55 bar ou 55 kPa (environ 110° C) / 0,7bar 70 kPa (environ 114° C).
- La válvula empieza a funcionar cuando la presión al interior de la olla supera los 0,55 bares ó 55 kPa (aproximadamente 110° C) / 0,7 bar 70 kPa (aproximadamente 114 ° C).
- A válvula entra em funcionamento no momento em que a pressão no interior da panela ultrapassa 0,55 bar 55 kPa (110° C) / 0,7 bar 70 kPa (114° C).
- Клапан выпуска пара вступает в действие в момент, как только давление внутри кастрюли превышает 0,55 бар, 55 кПа (температура около 110°C) \ 0,7 бар, 70 кПа (температура около 114°C).
- Η βαλβίδα τίθεται σε λειτουργία τη στιγία τη στιγμή που η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας ξεπερνά τα 0,55 bar ή 55 kpa (περίπου 110°c) / 0,77 bar 70 kpa (περίπου 114°c).
- 當高速煲的溫度超越0.55巴 55帕斯卡 (大約攝氏110度) / 0.7巴70帕斯卡 (大約攝氏114度) 時，調壓閥便會啟動。

- **La parte mobile della valvola si solleva sprigionando il vapore interno.**
- The moving part of the valve moves upwards releasing the inner steam.
- Der bewegliche Ventilteil erhebt sich, wobei der Innendruck ausströmt.
- La partie mobile de la soupape se soulève en dégageant la vapeur intérieure.
- La parte móvil de la válvula se levanta liberando el vapor interno.
- A parte móvel da válvula se ergue liberando o vapor interno.
- Подвижная часть клапана под действием внутреннего давления поднимается вверх и происходит выпуск пара и давление уравновешивается.
- οн Το κινητό τμήμα τηας ανασηκφνεται απελευθερώνοντας τον εσωτερικό ατμο.
- 調壓閥的活動配件會上移，把煲內的蒸氣排出。

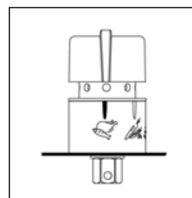


- **A cottura ultimata, far scorrere un leggero getto d'acqua fredda sul coperchio, portare la valvola nella posizione indicata, facendo attenzione a non estrarre la parte mobile, per lasciare sfiatare completamente il vapore.**
- At the end of the cooking, let a soft cold water jet flow on the lid, put the valve in the indicated position, paying attention not to remove the mobile part, for the steam to leak completely.
- Nach vollendetem Kochvorgang läßt man einen leichten Kaltwasserstrahl über den Deckel laufen, verstellt das ventil in die angegebene Position, wobei man darauf achten muß, dass man dabei nicht den beweglichen Teil herauszieht, um den Dampf vollständig ausströmen zu lassen.
- A la fin de la cuisson, faire couler un léger jet d'eau froide sur le couvercle, mettre la soupape dans la position indiquée, en faisant attention à ne pas extraire la partie mobile, pour laisser dégager complètement la vapeur.
- Acabada la cocción dejen correr un ligero chorro de agua fria sobre la tapa, pongan la válvula en la posición indicada, cuidando con no extraer la parte móvil, para dejar salir completamente el vapor.
- Terminado o cozimento, para permitir urna completa saída do vapor, fazer escorrer um leve jacto de água fría sobre a tampa e levar a válvula para a posição indicada prestando atenção para não extrair a parte móvel.
- После варки чтобы полностью обеспечить выход пара, охладите легкой струей воды крышку кастрюли и установите клапан в указанную позицию, обращая внимание на то, чтобы не вынуть подвижную часть.
- Μετά το τέλος τον μαγειρέματος, ρίξτε λίγο κρύο νερό εττάνω στο καττάκι, βάλτε τη βαλβίδα στη θέση που υποδεικνύεται, προσέχοντας να αφήσετε να διαφύγει εξ ολοκλήρου ο ατμός.
- 烹調完成，用凍水冷卻煲蓋，把調壓閥放到右圖指示的地方。要令蒸氣徹底排出，不要把可移動的部分移走。

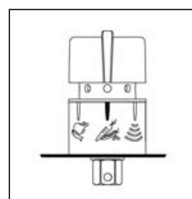
- **Valvola di esercizio a 2 pressioni**
- 2 pressures operating valve
- 2 Druck Betriebsklappe
- Valve d´exercice à 2 pressions
- Válvula de ejercicio a doble presión
- Válvula de exercício à 2 pressões
- Рабочий клапан 2-х позиционный
- ΒΑΛΒΙΔΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 2 ΠΙΕΣΕΩΝ
- 「壓力2」



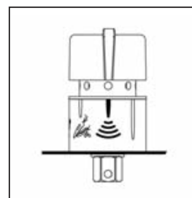
- **Valvola di esercizio a "2 pressioni" pressione a 0,65 bar 65 kPa a 0,85 bar 85 kPa**
- "Two pressures" operating valve one pressure at 0,65 bar 65 kPa to 0,85 bar 85 kPa.
- Betriebsventil mit 2 Druckstufen, Druck 0,65 bar 65 kPa / 0,85 bar 85 kPa
- Valve d'exercice "2 niveaux" - pression de 0,65 bar à 0,85 bar 65 kPa 85 kPa
- Válvula de ejercicio a doble nivel de presión, 0,65 bar 65 kPa a 0,85 bar 85kPa,
- Válvula de exercício "2 níveis" - pressão de 0,65 bar 65 kPa até 0,85 bar 85 kPa
- Рабочий клапан «на 2 давления», давление от 0,65 бар 65 кПа до 0,85 бар 85 кПа
- Λειτουργία βαλβίδας με 2 πιέσεις. Πίεση απο 0,65 bar 65kPa στα 0,85 bar 85 kPa
- 「壓力2」調壓閥0.65巴65帕斯卡至0.85巴85帕斯卡



- **La valvola nella posizione 1 entra in funzione nel momento in cui la pressione all'interno della pentola supera i 0,85 bar 85 kPa (116°C) ideale per la cottura di carne pesce e surgelati**
- The valve in position 1 is activated when the pressure inside the pan overrides 0,65 bar 65 kPa (app, 115°C), ideal for cooking vegetables and delicate foods.
- Das Ventil in Position 1 löst aus, sobald der Druck im Inneren des Schnellkochtopfs auf Werte von über 0,85 bar 85 kPa (116°C) ansteigt, die optimal für das Garen von Fleisch, Fisch und Tiefgefrorenem geeignet sind.
- La valve dans la première position se met en marche lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil de cuisson est supérieure à 65 kPa 0,65 bar (115), idéal pour la cuisson des légumes et des aliments délicats.
- La válvula en la posición 1 entra en funcionamiento el el momento en que la presión en el interior de la olla a presión supera los 0.85 bar (85 Kpa) ó 116°C ideal para la cocción de pescados y congelados
- A válvula na posição um entra em funcionamento no momento em que a pressão no interior da panela ultrapassa os 0,65bar 65 kPa (115º), ideal para a cozedura de legumes e alimentos delicados.
- Клапан в позиции 1 срабатывает в момент, когда давление внутри кастрюли превышает 0,65 бар 65 кПа (115 С) идеально для приготовления овощей и деликатных легких продуктов.
- Η βαλβίδα στην θέση 1^ μπαίνει σε λειτουργία όταν η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας υπερβαίνει τα 0,65 bar 65 kPa (115 C)
- 當高速煲的溫度超越0.65巴65帕斯卡(大約攝氏115度),調壓閥位置1便會啟動，適合烹調蔬菜和美食



- **La valvola nella posizione 2 entra in funzione nel momento in cui la pressione all'interno della pentola supera i 0,65 bar 65 kPa (113°C) ideale per la cottura di verdure e alimenti delicati**
- The valve in position 2 is activated when the pressure inside the pan overrides 0,85 bar 85 k Pa (app, 120°C), ideal for cooking meat, fish and frozen foods.
- Das Ventil in Position 2 löst aus, sobald der Druck im Inneren des Schnellkochtopfs auf Werte von über 0,65 bar 65 kPa (113°C) ansteigt, die optimal für das Garen von Gemüse und empfindlichen Speisen geeignet sind.
- La valve dans la deuxième position se met en marche lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil de cuisson est supérieure à 0,85bar 85kPa (120º), idéal pour la cuisson de viande, poisson et d´aliment congelé
- La válvula en la posición 2 entra en funcionamiento en el momento en que la presión en el interior de la olla a presión supera los 0.65 bar(65 kPa) ó 113°C ideal para la cocción de verduras y alimentos delicados
- A válvula na posição dois entra em funcionamento no momento em que a pressão no interior da panela ultrapassa os 0,85bar 85kPa (120º), ideal para a carne, peixe e de alimentos congelados
- Клапан в позиции 2 срабатывает в момент, когда давление внутри кастрюли превышает 0,85 бар 85 кПа (120 С) идеально для приготовления мяса, рыбы и замороженных продуктов.
- Η βαλβίδα στην θέση 2^ μπαίνει σε λειτουργία όταν η πίεση στο εσωτερικό της χύτρας υπερβαίνει τα 0,85 bar 85 kPa (120 C) ιδανικό για το μαγείρευμα κρέατος,ψαριών και κατεψυγμένων
- 當高速煲的溫度超越0.85巴85帕斯卡(大約攝氏120度),調壓閥位置2便會啟動，適合烹調肉類，魚類 和冷藏食物

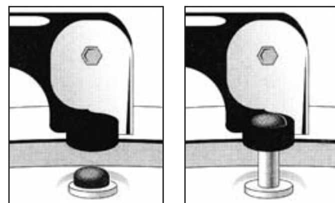


- **La valvola nella posizione scarica tutto il vapore interno della pentola**
- The valve in the position discharge all the steam inside the pot.
- Das Ventil in Position lässt den gesamten im Inneren des Schnellkochtopfs vorhandenen Druck ab.
- La valve en position libére toute la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- La válvula en la posición expulsa todo el vapor interno de la olla
- A válvula na posição liberta toda a pressão existente no interior da panela.
- Клапан в позиции выпускает из скороварки весь внутренний пар
- Η βαλβίδα στην θέση βγάζει ολο τον ατμό από την χύτρα
- 調壓閥妥當地配置，把煲內多有蒸氣排走。

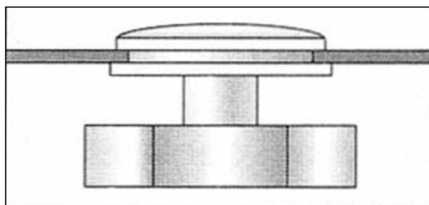
- **A cottura ultimata far scorrere un leggero getto d'acqua fredda sul coperchio, portare la valvola nella posizione per lasciare sfiatare completamente il vapore**

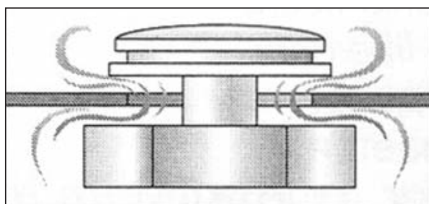
• At the end of the cooking, let a soft cold water jet flow on the lid, put the valve in the indicated position ♨, paying attention not to remove the mobile part, for the steam to leak completely.
• Nach Beendigung des Garvorgangs lassen Sie etwas kaltes Wasser über den Deckel laufen und bringen Sie das Ventil in Position ♨ , damit der Dampf vollständig austreten kann.
• Après avoir terminé la cuisson, laissez couler un jet d'eau froide sur le couvercle. Après, avec la valve sur la position ♨ libérer totalement la vapeur de l'intérieur de l'autocuiseur.
• Una vez finalizada la cocción dejar corresr un ligero chorro de agua encima de la tapa, poner la válvula en la posición ♨
• No fim da cozedura deixar correr um jato de água fria sobre a tampa. Depois, com a válvula na posição ♨ liberte totalmente o vapor do interior da panela de pressão.
• По окончании готовки охладите крышку под тонкой струей холодной воды, установите клапан в позицию для полного выпуска пара. ♨
• Στο τέλος του μαγειρέματος,βγαίνει λίγο κρύο νερό στο καπάκι,βάλε την βαλβίδα στην θέση A, για να βγεί τελείως ολος ο ατμός. ♨
• 烹調完成，用凍水冷卻煲蓋，把調壓閥放到右圖指示的地方。要令蒸氣徹底排出，不要把可移動的部分移走。

• **Blocca leva.**
• Lever lock.
• Hebelsperre.
• Bloque levier.
• Bloca-palanca.
• Bloqueio alavanca.
• Устройство блокировки крышки..
• Ασφάλεια λαβής.
• 控制桿的安全鎖



• **Il dispositivo di bloccaggio leva ha due funzioni di sicurezza: segnala la presenza di pressione all'interno della pentola ed impedisce l'apertura accidentale del coperchio durante la cottura.**
• The lever locking device has 1wo safety features: signalling the presence of steam inside the pan and preventing accidental opening of the lid during cooking.
• Die Sperrvorrichtung des Hebels erfüllt zwei Sicherheilsfunktionen: sie signalisiert, daß im Topfinneren Druck vorhanden ist und verhindert während der Kochzeit das versehentliche Öffnen des Deckels.
• Le dispositif de blocage du levier a deux fonctions de sécurité: il signale la présence de la pression à Γ intérieur de Γ autocuiseur et il empêche Γ ouverture accidentelle du couvercle pendant la cuisson.
• El dispositivo de bloqueo de la palanca tiene dos funciones de seguridad: señala la presencia de la presión al interior de la olla e impide la abertura accidental de la tapa durante la cocción.
• O dispositivo de bloqueio da alavanca tem duas funções de segurança: sinaliza a presença de pressão no interior da panela, impede a abertura acidental da tampa durante o cozimento.
• Устройство блокировки крышки имеет две защитные функции: указывает на наличие давления внутри кастрюли, предупреждает случайное открытие крышки во время варки.
• Ο μηχανισμός ασφάλιοης της λαβής έχει δύο λειτουργίες ασφαλείας· ειδοποιεί για την ύπαρξη πίεσης οτο εσωτερικό της χύτρας εμποδίζει το τυχαίο άνοιγμα του καπακιού κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.
• 控制桿的鎖扣裝置有兩項安全特點：提示高速煲內有蒸氣及防止煲蓋意外開啟



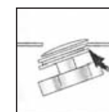


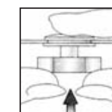


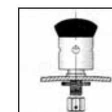
• **Valvola di sicurezza.**
• Safety valve.
• Sicherheitsventil.
• Soupape de sécurité.
• Válvula de seguridad.
• Válvula de segurança.
• Клапан экстренного выпуска пара.
• Βαλβίδα ασφαλείας.
• 鎖蓋安全裝置

• **La valvola di sicurezza entra in funzione in caso di cattivo funzionamento della valvola d'esercizio. Sollecitata da eccessiva pressione, si solleva espellendo il vapore, che distribuendosi sotto la traversa, non entra in diretto contatto con l'utente.**
• The safety valve is activated in case of faulted operation of the operating valve. When forced by overpressure, it moves upward, releasing the steam, that being distributed under the bar, doesn' t come into contact with the user.
• Bei Funktionsstörungen des Betriebventils tritt das Sicherheitsventil in funktion. Angeregt durch den übermäßigen Druck erhebt es sich, wobei es den Druck ausstößt, der sich unter dem Querträger verteilt ohne mit dem Benutzer in direkten Kontakt zu kommen.
• La soupape de sécurité entre en fonction en cas de mauvais fonctionnement de la soupape d'exercice. Elle est sollicitée par une pression excessive, elle se soulève, en expulsant la vapeur, qui se distribue sous le tirant, elle n'entre pas en contact direct avec l'utilisateur.
• La válvula de seguridad funciona en caso de malfuncionamiento de la válvula de ejercicio, forzada por una presión excesiva, se levanta expulsando el vapor que, distribuyéndose debajo de la traviesa, no entra en contacto directo con el usuario.
• A válvula de cozimento entra em função em caso de mau funcionamento da válvula de exercício. Solicitada por excessiva pressão se ergue, expelindo o vapor que, distribuindo-se sob a travessa, não entra em contacto directo com o usuario.
• Клапан экстренного выпуска пара включается в действие в случае сбоев в функционировании Клапана выпуска пара (служебного). Предупреждая излишнее повышение давления, клапан экстренного выпуска приподнимается, выпуская пар, который выходит под поперечной перекладиной крышки; тем самым эффективно предупреждается контакт пользователя с горячим паром.
• Η βαλβίδα ασφαλείας τίθεται σε λειτουργία οτην περίπτωση κακής λειτουρίας της βαλβίδας, Ωθούμενη από την υπερβολική πίεση, ανασηκώνεται αναμένοντας τον ατμό, ο οποίος διαχέεται κάτω από την τραβέρσα χωρίς να έρχεται σε επαφή μέ τον χρήστη.
• 鎖蓋安全裝置會在調壓閥失效時啟動。當煲內壓力超出安全水平時，裝置會自動隨壓力上升，排出蒸氣。

• **Si consiglia la sostituzione della guarnizione del coperchio, della valvola di esercizio e della valvola di sicurezza ogni 18-20 mesi anche se non utilizzata.**
• It is recommended to replace the seal of the lid. operating valve and safety valve every 18-20 months, even if not used.
• Es wird empfohlen die Deckeldichtung, das Betriebsventil und das Sicherheitsventil alle 18-20 Monate auszutauschen, auch wenn der Topf nicht benutzt wurde.
• Nous conseillons le remplacement du joint du couvercle,de la soupape de sécurité chaque 18-20 mois même si elle n'est pas utilisée.
• Les recomendamos la sustitución de la válvula de ejercicio y de la válvula de seguridad cada 18-¬20 meses, incluso si no se utiliza.
• Aconselha-se a substituição da vedação da tampa da válvula de exercício e da válvula de segurança a cada 18-20 meses, mesmo se não utilizada.
• Рекомендуется через каждые 18-20 месяцев пользования кастрюлей заменять уплотнительные кольца крышки и клапанов выпуска пара, как служебного, так и экстренного.
• Συνιστάι η αντικατάσταση του λάοτιχου στο καπάκι, της βαλβίδας λειτουργίας λειτουργίας και της βαλβίδας ασφαλείας κάθε 18-20 μήυες, ακόμα και αν δεν έχουν χρησιμοποιηθεί.
• 不論高速煲有沒有使用，建議每18-20個月更換高速煲的密封圈、調壓閥和鎖蓋安全裝置









- **Alzare la leva che si trova sul coperchio.**
- Lift the lever fitted on the lid.
- Den Hebel, der sich auf dem Deckel befindet, anheben.
- Soulever le levier qui se trouve sur le couvercle.
- Levanten la palanca que se encuentra sobra la tapa.
- Erguer a alavanca que se encontra na tampa,
- Поднять вверх рычаг, находящийся сверху крышки.
- Σηκώστε τη λαβή που υπάρχει στο καπάκι.
- 提著煲蓋上的控制桿



- **Ruotare di un quarto di giro il coperchio e inclinare lo stesso verso l'interno della pentola, quindi sfilarlo.**
- Rotate the lid for a quarter of a turn and tilt it toward the inside of the pan, then pull it off.
- Den Deckel um eine viertel Drehung drehen und ihn in Richtung Topfinneres neigen, dann abheben.
- Tourner d'un quart de tour le couvercle et l'incliner vers l'interiéur de l'autocuiseur, et ensuite l'enlever.
- Rueden de un cuarto de giro la tapa e inclinen la misma hacia el interior de la olla. Luego levántenla.
- Girar a tampa de um quarto de volta, inclinar a mesma para dentro da panela e tiró-la.
- Повернуть крышку на четверть оборота и наклонить крышку одной из ее сторон внутрь кастрюли и, затем ее вытащить.
- Περιστρέψτε το καπάκι κατά ένα τέταρτο της στροφής και κλίνατε το ίδιο το καπάκι προς το εσωτερικό της χύτρας και κατόπιν βγάλτε το.
- 把控制桿旋轉1/4 圈並向內傾斜，然後拉出煲蓋

- **Posizionare il coperchio in modo che la traversa e il simbolo BARAZZONI siano ben allineati, inserirlo nel corpo della pentola inclinandolo verso il basso, ruotarlo di un quarto di giro ed assicurarsi che il coperchio stesso sia:**
- Set the lid so that the bar and the BARAZZONI mark are well aligned, then insert in the pan body, tilting it downward, and rotate it for a quarter of a turn, making sure that the lid is in
- Den Deckel so positionieren,daß der Querträger und das BARAZZONI-Simbol gut aufeinander ausgerichtet sind, dann in den Topfkörper einfügen, indem man ihn nach unten neigt, ihn um eine viertel Drehung drehen und sich vergewissern, daß der Deckel:
- Positionner le couvercle de façon que la traverse et le symbole BARAZZONI soient bien alignés, introduire le corps de l'autocuiseur en l'inclinant vers le bas, le tourner d'un quart de tour et s'assurer que le couvercle même soit:
- Coloquen la tapa de manera que la traviesa y el símbolo BARAZZONI se encuentren alineados, introdúzcanla en el cuerpo de la olla, inclinándola hacia abajo, gírenla un cuarto de giro y asegúrense que la esté ...
- Posicionar a tampa de modo que a travessa e o sìmbolo BARAZZONI estejan bem alinhados, introduzi-la, inclinar a mesma para dentro da panela e girar a tampa de um quarto de volta. Certificar-se que a tampa esteja:
- Установить крышку кастрюли так, чтобы надпись BARAZZONI и стальная поперечина крышки были были направлены параллельно и, наклонив крышку одной из ее сторон внутрь кастрюли, повернуть ее на четверть оборота и удостовериться, что
- Τοποθετήστε το καπακί με τρόπο ώστε η τραβέρσα και το σύμβολο BARAZZONI να είναι ευθυθγραμμισμένα, εισαγάγετε στο κύριο σώμα της χύτρας κλίνοντας προς τα κάτω, περιοτρέψτε κατά ένα τέταριο της στροφής και βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι·
- 把煲蓋與煲身的BARAZZONI標誌呈同一水平線，然後把煲蓋向下蓋好，旋轉1/4 圈



- **Posizionato in modo che gli estremi della traversa siano alloggiati correttamente nelle tacche di riferimento.**
- Positioned so that ends of the bar are correctly inserted into the reference notches so positioniert.
- Ist, daß sich die Enden des Querträgers Korrekt in den Bezugskerben untergebracht sind,
- Positionné de façon que les extrémités du tirant soient logées correctement dans les encoches de référence.
- Esté colocada de manera que las extremidades de la traviesa sean alojadas correctamente en las muescas de referencia ...
- Posicionado de modo que as extremidades da travessa estejam alojadas correctamente ñas marcas de referência.
- Концы стальной поперечины, уплотняющей сверху крышку установились в соответствующие им пазы.
- Τοποθετημένο με τρόπο ώστε τα άκρα της τραβέρσας να είναι σωστά τοποθετημένα στις υποδοχές αναφοράς.
- 煲蓋應蓋在與右圖所示的槽位內



- **Allineato coi manici.**
- Aligned with the handles.
- Auf die Henkel ausgerichtet ist.
- Aligné avec les poignées
- Esté alineada con las asas.
- Alinhado com as alças.
- Концы стальной поперечины, уплотняющей сверху крышку, должны находиться, соответственно, против двух ручек кастрюли
- Ευθυγραμμισμένο με τις πλευρικές χειρολαβές.
- 與手柄並列

- **Ruotare completamente la leva fino a portarla in posizione orizzontale rispetto al coperchio.**
- Completely turn the lever, till it is horizontal, with reference to the lid.
- Den Hebel vollständig drehen, bis man ihn hinsichtlich des Deckels in horizontale Position gebracht hat.
- Tourner complètement le levier jusqu'à ce qu'on puisse le porter en position horizontale par rapport au couvercle.
- Rueden completamente la palanca hasta llevarla a la posición horizontal con respeto a la tapa
- Girar completamente a alavanca até levá-la para a posição horizontal com relação à tampa.
- ПОЛНОСТЬЮ ПОВЕРНИТЕ ПО ОСИ РУЧКУ КРЫШКИ, ТАК, ЧТОБЫ ОНА ПРИНЯЛА ГОРИЗОНТАЛЬНУЮ ПОЗИЦИЮ ПО ОТНОШЕНИЮ К ПОВЕРХНОСТИ КРЫШКИ.

• Περιστρέψτε εντελώς τη λαβή μέχρι να φτάσει σε οριζόντια θέση με το καπάκι.
• 把控制桿擺動至與煲蓋呈同一水平線

• **Assicurarsi che il coperchio aderisca perfettamente al bordo della pentola.**
• Make sure that the lid fits properly with the pan edge.
• Sich vergewissern, daß der Deckel perfekt am Topfrand haftet.
• S'assuser que le couvercle adhère parfaitement au bord de l'autocuiseur.
• Asegúrense que la tapadera esté aderida perfectamente al borde de la olla
• Certificarse que a tampa adira perfeitamente à borda da panela.
• Проконтролировать, чтобы крышка плотно прилегала к кастрюле по всему краю свой окружности.
• Σιγουρευτείτε ότι το καπάκι προσαρμόζει τέλεια στην περιμετρική επιφάνεια της χύτρας.
• 確保煲蓋完全與煲身接合

• **ATTENZIONE non chiudere il coperchio quando non si utilizza la pentola**
• ATTENTION Do not close the lid when the pan is not used.
• ACHTUNG Wenn der Topf nicht benutzt wird, sollte man den Deckel nicht verschließen.
• ATTENTION Ne pas fermer le couvercle quand on n'utilise pas l'autocuiseur
• CUIDADO: No cierre la tapa cuando no se utiliza la olla
• ATENÇAO Não feche o tampa ao usar a panela
• ВНИМАНИЕ: когда кастрюля не используется для варки, крышку рекомендуется оставлять приоткрытой.
• ΠΡΟΣΟΧΗ· όταν δεν χρησιμοποιείτε τη χύτρα, να κλείνετε το καπάκι.
• 注意！ 高速煲在不使用時，不要把煲蓋蓋上

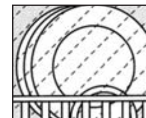
07 PRIMO UTILIZZO · FIRST USE · HINWEISE FÜR DIE ERSTE BENUTZUNG · PREMIÈRE UTILISATION · PRIMER USO · PRIMEIRA UTILIZAÇÃO · ПЕРВОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ КАСТРЮЛЕЙ · ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ - 初次使用





• **Prima dell'utilizzo, lavare accuratamente le parti in acciaio del corpo e del coperchio con acqua e detersivo per piatti.**
• Before using, wash throughly the steel parts of the body and of the lid with water and dish detergent.
• Vor der ersten Benutzung sind die Edelstahlteile des Körpers und der Deckel sorgfältig mit Wasser und Geschirrspülmittel zu reinigen.
• Avant l'ultisation, laver soigneusement les parties en acier du corps et du couvercle avec de l'eau et du détersif pour assiettes.
• Antes del primer uso laven con cuidado las partes en acero del cuerpo y de la tapa con agua y con un detergente para platos.
• Antes do uso, lavar cuidadosamente as partes em aço do corpo e da tampa com água e detergente para platos.
• Прежде, чем приступать к первому пользованию кастрюлей, необходимо тщательно промыть водой, используя моющие средства средства для посуды, весь ее стальной корпус и крышку.
• Πριν από τη χρήση, πλύνετε προσεκτικά τα ατσάλινα τμήμα της χύτρας και του καπακιού με νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
• 使用前，請用清水及洗潔液把高速煲的煲身及煲蓋清洗乾淨

• **ATTENZIONE non impiegare sostanze acide, lavare con acqua calda e sapone liquido.**
• ATTENTION Do not use acids, wash with hot water and liquid soap.
• ACHTUNG Keine säurehaltigen substanzen verwenden.Mit Warmwasser und flüssiger Seife abwaschen.
• ATTENTION ne pas employer de substances acides, laver avec de l'eau chaude et du savon liquide.
• CUIDADO no utilicen sustancias ácidas, laven con agua caliente y jabón líquido.
• ATENÇÃO não empregar substâncias ácidasJavar com água quente e sabão líquido.
• ВНИМАНИЕ не рекомендуется пользоваться кислотными моющими средствами, мыть кастрюлю следует теплой водой и мягкими моющими средствами.
• ΠΟΣΟΧΗ μη χρησιμοποιείτε ουσίες που περιέχουν οξέα, να πλένετε με ζεστό νερό και υγρό σαπούνι.
• 注意！不要用酸性液體清洗，用熱水及液體肥皂清洗



• **La pentola a pressione può essere lavata in lavastoviglie.**
• The pressure cooker can be cleaned in the dishwasher.
• Der Schnellkochtopf kann in der Geschirrspülmaschine abgewaschen werden.
• L'autocuiseur peut être lavé dans la machine à laver la vaisene.
• La olla a presión puede ser lavada en el lavavajillas.
• A panela de pressão pode ser lavada em máquina de lavar louças.
• Кастрюлю-скороварку можно мыть в посудомоечной машине.
• Η χύτρα μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.
• 高速煲可以用洗碗碟機清洗

• **Prima di mettere sul fuoco la pentola a pressione verificare che:**
• Before putting the pressure cooker on the ring, confirm that:
• Bevor man dem Schnellkochtopf auf das Feuer stellt, sollte man überprüfen, daß:
• Avant de mettre sur le feu l'autocuiseur vérifier que:
• Antes de poner la olla a presión en el fuego controlen que…
• Antes de colocar a panela no fogo verificar que:
• Прежде, чем начинать пользоваться кастрюлей, то есть ставить ее на огонь плиты, следует обязательно проверить, чтобы:
• Πριν βάλετε τη χύτρα στη φωτιά, ελέγξτε ώστε
• 烹調前請確認高速煲：

• **La valvola d'esercizio non sia ostruita, rimovendo gli eventuali residui con un ago o con il lavaggio.**
• The operating valve is not clogged, removing eventual residues with a needle or by washing.
• Das Betriebsventil nicht verstopft ist, ansonsten eventuelle Reste mit einer Nadel entfernen oder abwaschen.
• La soupape d'exercice ne soit pas obstruée, en enlevant les résidus éventuels avec une aiguille ou avec le lavage.
• La válvula de ejercicio no esté obstruida, quitando los eventuales residuos con una aguja y lavándola.
• A válvula de exercício não esteja obstruída removendo os eventuais resíduos com uma agulha ou com uma lavagem.
• Клапан выпуска избыточного давления пара был совершенно чист, не засорен и не забит грязью или отходами; в случае, если клапан засорен, рекомендуется его промыть или аккуратно прочистить с помощью подходящей иглы.
• Η βαλβίδα λειτουργίας να μην είναι φραγμένη, αφαιρωντας τυχόν κατάλοιπα με μια βελόνα ή με πλύσιμο.
• 調壓閥沒有閉塞，用針或水把殘餘物沖走

• **Il coperchio sia chiuso in modo corretto.**
• The lid is properly closed.
• Daß der Deckel korrekt geschlossen ist.
• Le couvercle soit fermé de manière correcte.
• La tapa esté cerrada de manera correcta.
• A tampa esteja fechada correctamente.
• Крышка кастрюли была правильно установлена и закрыта.
• Το καπάκι να είναι σωστά κλεισμένο.
• 煲蓋已完全蓋好

• **La traversa in acciaio sia allineata con le due maniglie e le due alette siano allocate nelle tacche di riferimento.**
• The steel bar is aligned with the two handles and the fins are set into the reference notches.
• Daß der Stahlquerträger mit den beiden Henkeln ausgerichtet ist und sich die Rippen in den Bezugskerben befinden.
• La traverse en acier soit alignée avec les deux poignées et les ailettes soient placées dans les encoches de référence.
• La traviesa en acero esté alineada con las dos asas y las aletas estén alojadas en las muescas de referencia.
• A travessa em aço esteja alinhada com as duas alças e as aletas estejam localizadas nas marcas de referência.
• Концы стальной поперечины, уплотняющей сверху крышку находилсь, соответственно, против двух ручек кастрюли и вошли в соответствующие пазы, расположенные рядом с ручками.
• Η ατσάλινη τραβέρσα να είναι ευθυγραμμισμένη με τις δύο πλευρικές χειρολαβές και τα σύο πτερύγια να είναι τοποθετημένα στις υποδοχές αναφοράς.
• 鐵桿與手柄呈同一水平線並且放在槽位內

• **La valvola di esercizio sia posizionata correttamente.**
• The operating valve is properly positioned.
• Daß das Betriebsventil korrekt positioniert ist.
• La soupape d'exercice soit positionnée correctement.
• La válvula de ejercicio esté colocada correctamente.
• A válvula de exercício esteja correctamente posicionada.
• Клапан выпуска иара правильно установлен.
• βαλβίδα λετουργίας να σωστά τοποθετημένη.
• 調壓閥妥當地配置

• **Porre la pentola a pressione sulla fonte di calore in modo che la valvola d'esercizio sia rivolta sul lato più lontano rispetto all'utilizzatore.**
• Place the pressure cooker on the heating source keeping the operating valve on the side that is more distant from the user.
• Den Schnellkochtopf so auf die Wärmequelle stellen, daß das Betriebsventil vom Benutzer abgewendet ist.
• Mettre l'autocuiseur sur la source de chaleur de façon que la soupape d'exercice soit placée du côté plus loin par rapport à l'utilisateur.
• Coloquen la olla a presión en la fuente de calor de manera que la válvula de ejercicio se encuentre dirigida al lado más lejano, con respeto al usuario.
• Colocar a panela de pressão sobre a fonte calor de modo que a válvula de exercício fique valtada para o lado mais distante com relação ao usuário.
• Кастрюля была установлена на плите таким образом, чтобы отверстие клапана выпуска пара не было никогда направлено в вашу сторону, то есть в сторону пользователя.
• Τοποθετήστε τη χύτρα στην πηγή θερμότητας με τρόπο ώστε η βαλβίδα λειτουργίας να είναι γυρισμένη στην πλευρά πομ είναι πιο μακριά από το χρήστη.
• 把高速煲放上爐具，調壓閥的位置應遠離使用者

• **Porre gli alimenti all'interno della pentola e aggiungere la quantità necessaria di acqua, seguendo quanto riportato nella tabella dei tempi di cottura allegata al manuale.**
• Place the food inside the pan and add the necessary amount of wafer, following what stated in the enclosed cooking timetable to this manual.
• Die Nahrungsmittel in den Topf geben und die notwendige Wassermenge ergänzen, wobei man sich auf die Tabelle der Kochzeiten bezieht, die sich in der Anlage der Gebrauchsanweisung befindet.
• Mettre les aliments à l'intérieur de l'autocuiseur et ajouter la quantité nécessaire d'eau, en suivant ce qui a été reporté dans le tableau des temps de cuisson joint au manuel.
• Coloquen los alimentos al interior de la olla y añadan la cantidad necesaria de agua, segùn lo indicado en la tabla de los tiempos de cocción en adjunta al manual.
• Colocar os alimentos no interior de la panela e acrescentar a quantidade necessária de água seguindo quanto indicado na tabela dos tempos de cozimento anexa ao manual.
• Количество продуктов, предназначенных для варки, и количество воды в кастрюле соответствовало таблице варки, приложенной к данному руководству.
• Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στη χύτρα και προσθέστε την αναγκαία ποσότητα νερού, ακολουθώντας όσα αναφέρονται στον πίνακα χρόνων μαγειρέματος που επισυνάπτεται στο εγχειρίδιο.
• 把食物和水放進高速煲內，詳情可參考本食譜附上的烹調時間表

• **Non oltrepassare la tacca di livello.**
• Do not go above the level mark.
• Niemals die Füllkerbe überschreiten.
• Ne pas outrepasser l'indicateur de niveau.
• No superen la muesca de nivel
• Não ultrepassar a marca de nível.
• Не рекомендуется превышать уровень, указанный при помощи насечки.
• Μην ξεπερνάτε την εγκοπή στάθμης.
• 食物和水不要盛載高於右圖標記所示的位置



• **ATTENZIONE: non avvolgere i cibi in tele, carte o altri involucri, poiché si rischia di ostruire le valvole e comprometterne il funzionamento.**
• ATTENTION: do not wrap the food in cloths, paper or other wrappers, because there is the risk of clogging the valves and endanger the operation.
• ACHTUNG: Die Speisen nicht in Tücher, Papier oder mit sonstigen Hüllen einwickeln, weil man dadurch riskiert die Ventile zu verstopfen und somit die Funktionstätigkeit beeinträchtigt.
• ATTENTION: Ne pas envelopper les aliments dans des toiles, papiers ou d'autres enveloppes, parce qu'on risque d'obstruer les soupapes et en compromettre leur fonctionnement.
• CUIDADO: No enrollen los alimentos en telas, papeles u otros envases que podrían obstruir las válvulas y comprometer su funcionamiento.
• ATENÇÃO: Não envolver os alimentos em telas, papéis ou outros involucros ja que se corre o risco de obstruir as válvulas e comprometer o funcionamento.
• ВНИМАНИЕ: не заворачивайте продукты, помещенные в кастрюлю и предназначенные для варки, в какую-либо ткань, бумагу или другие материалы, потому что это может привести к засорению клапана выпуска пара и нарушить правильную эксплуатацию кастрюли..
• Προσοχή· μην τυλίγετε τις τροφές σε χαρτί ή άλλα υλικά, γιατί υπάρχει κίνδυνος φραγής φραγής της βαλβίδας και διακοπή της λειτουργίας.
• 注意：不要把食物用任何方式包裹，因為這會增加閉塞調壓閥的機會，從而增加使用時的風險



- **Cuocere a fuoco vivace; la fiamma non deve superare il diametro massimo del fondo.**
- Cook with bright flame; the flame should not exceed the maximum diameter of the bottom.
- Kochen bei großer Flamme; die Flamme darf nicht den maximalen Bodendurchmesser überschreiten.
- Cuire à feu vif; la flamme ne doit pas dépasser le diamètre maximum du fond.
- Cocción con fuego fuerte; la llama no tiene que superar el diámetro máximo del fondo.
- Cozinhar com fogo alto; a chama não deve ultrapassar o diâmetro máximo do fundo.
- Варить рекомендуется на нормальном огне, но пламя не должно выходить за границы окружности дна кастрюли.
- Μαγειρέψτε σε δυνατή φωτιά, η φλόγα δεν πρέπει να ξεπερνά τη μέγιοτη διάμετρο της βάσης.
- 用明火烹調；火焰不應超出高速煲的底部直徑

- **Centrare la pentola sulla fonte di calore:**
  - Se si utilizza la fiamma, non superare il diametro massimo del fondo
  - Se si utilizza la piastra elettrica, utilizzare il diametro uguale o inferiore a quello della pentola
  - Se si utilizza una base in vetroceramica o induzione, verificare che il fondo della pentola sia pulito.
- Place the pressure cooker at the center of the heating source:
  - If use a flame, do not exceed the maximum diameter of the bottom
  - If use a heating pad, the diameter has to be the same of the pan or less
  - If use ceramic or induction, verify that the bottom of the pan is clean.
- Centrez l´autocuiseur sur la source de chaleur:
  - Si vous utilisez le réchaud a gaz, ne pas dépasser le diamètre maximal du fond de l´autocuiseur
  - Si vous utilisez le disque électrique, utilisez un diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l´autocuiseur
  - Si vous utilisez une plaque céramique ou d´induction, vérifiez que le fond de l´autocuiseur soit propre.
- Poner la olla en el centro de la fuente de calor:
  - Si se utiliza la llama, no superar el diámetro máximo del fondo
  - Si se utiliza la placa eléctrica, utilizar el diametro igual o inferior a lo de la olla
  - Si se utiliza una base en cerámico o inducción, verificar que el fondo de la olla sea limpio
- Legen Sie den Schnellkochtopf am Zentrum der Heizungsquelle:
  - Wenn Sie eine Flamme verwenden, überschreiten Sie das maximale Diameter des Bodens nicht
  - Wenn Sie ein Heizkissen verwenden, muss das Diameter die dieselbe der Pfanne oder weniger sein
  - Wenn Sie Keramik oder Induktion verwenden, nachprüfen, dass der Boden der Pfanne sauber ist
- Centre a panela de pressão sobre a fonte de calor:
  - Se usar um fogão a gás, não exceda o diâmetro máximo do fundo
  - Se usar um disco eléctrico, utilize um diâmetro igual ou menor do que o fundo da panela de pressão
  - Se usar uma placa vitro cerâmica ou de indução, verifique se o fundo da panela de pressão está limpo.
- Поместите кастрюлю в центре источника тепла:
  - Если вы используете газовую горелку, пламя не должно выходить за границы максимального диаметра дна
  - Если вы используете электрическую горелку, ее диаметр должен быть таким же, как у кастрюли или менее
  - Если вы используете керамическую или индукционную плиту, убедитесь, что дно кастрюли чистое.
- Τοποθετήστε την κατσαρόλα στην εστία θερμότητος
  - Εάν χρησιμοποιείται φλόγα , να μην ξεπερνά το μάχιμουμ της διαμέτρου
  - Εάν χρησιμοποιείται ηλεκτρική εστία, η διάμετρος πρέπει να είναι η ίδια με την κατσαρόλα η λιγότερη
  - Εάν χρησιμοποιείται κεραμική εστία η induction, ελέγξτε η κατσαρόλα να είναι καθαρή από κάτω.
- 請把煲置中放於爐頭上:
  - 如果使用明火爐具，火焰不可超過煲底邊緣
  - 如果使用電爐，電爐板的尺寸必須小於煲底尺寸或相同
  - 如果使用電磁爐，請確保煲底清潔

- **Quando la valvola inizia ad emettere vapore, abbassare la fiamma al minimo.**
- When the valve starts releasing steam, lower the flame to the minimum.
- Wenn das Ventil beginnt Dampf abzulassen, muß man die Flamme auf das Minimum einstellen.
- Quand la soupape commence à émettre de la vapeur, baisser la flamme au minimum.
- Cuando la válvula empieza a emitir vapor, bajen la llama al mínimo.
- Quando a válvula começar a emitir vapor, abaixar a chama para o mínimo.
- Когда клапан начнет выпуск пара, необходимо уменьшить пламя горелки до минимума.
- Οταν η βαλβίδα αρχίζει να βγάζει ατμό, χαμηλώστε τη φωτιά στο ελάχιστο.
- 當調壓閥開始釋出蒸氣，請把火勢調至最小

- **Da questo momento inizia la cottura e i tempi di riferimento sono indicati nel ricettario allegato.**
- From this moment, the cooking starts and the reference times are reported in the enclosed recipes book.
- Ab diesem Moment beginnt das Kochen und die Bezugnahmezeiten sind in der beiliegenden Rezeptesammlung angegeben.
- Ace moment la cuisson commence et les temps de référence sont indiqués dans le livre des recettes ci-joint.
- A partir de este momento empieza la cocción y los tiempos de referencia se indican en el libro de receta en adjunto.
- A partir deste momento inicia o cozimento e os tempos de referência estão Indicados no receituário anexo.
- С этого момента начинается собственно варка и ее необходимое время указано в прилагаемом рецептурном справочнике.
- Από αυτή τη στιγμή αρχίζει το μαγείρεμα και οι χρόνοι αναφοράς που υποδεικνύονται στο συνημμένο συνταγολόγιο.
- 現在你可以開始烹調，烹調時間可參考本食譜附上的烹調時間表

- **Un debole e continuo sfiato di vapore dalla valvola di esercizio indica che la cottura procede correttamente. Lo scarico di vapore intermittente non pregiudica la cottura e non indica cattivo funzionamento.**
- A weak and continuos giving off steam from the operating valve indicates that the cooking is proceeding properly. Alternated steam discharge does not alter cooking nor indicate malfunction.
- Ein schwaches und anhaltendes Ausströmen von Dampf aus dem Betriebsventil zeigt ein korrektes Kochen an. Der Kochvorgang wird duch den stoßweise austretenden Wasserdampf nicht beeinträchtigt und es handelt sich auch nicht um einen Hinweis auf Funktionsstörungen.
- Un échappement de vapeur faible et continu de la soupape d'exercice indique que la cuisson procède correctement. La vidange de vapeur intermittente n'altère pas la cuisson ni indique-t-elle un mauvais fonctionnement.
- Una débil y continua expulsión de vapor indica que la cocción se está realizado correctamente. La descarga intermitente de vapor no perjudica la cocción y no indica un malfuncionamiento.
- Urna fuga de vapor, fraca e continua, pela válvula de exercio indica que o cozimento procede correctamente.
- Слабый и постоянный выход пара из клапана означает, что процесс варки идет нормально. Прерывистый выпуск пара не оказыаег влияние на хороший результат отваривания и, во всяком случае, не является знаком плохого функционирования.
- Αδύναμη και συνεχής εξαέρωση από τη βαλβίδα λειτουργίας δείχνει ότι το μαγείρεμα προχωράει σωστά. Η εκκένωση εναλλασσόμενου ατμού δεν επηρεάζει το ψήσιμο και δευ σημαίνει κακή λειτουργία.
- 少量蒸氣連續地排出表示高速煲運作正常。交替的蒸氣排放不表示高速煲出現問題。



- **Togliere la pentola dalla fonte di calore.**
- Remove the pan from the heat source.
- Den Topf von der Wärmequelle nehmen.
- Enlever l'autocuiseur de la source de chaleur.
- Quiten la olla de la fuente de calor.
- Tirar a panela da fonte de calor.
- Снять кастрюлю с огня.
- Βγάλτε τη χύτρα από την πηγή θερμότητας.
- 把高速煲搬離爐具

- **Far scorrere un leggero getto d'acqua fredda sul coperchio.**
- Let a soft cold water jet flow on the lid.
- Einen leichten kaltwasserstrahl über den Deckel laufen lassen.
- Faire couler un léger jet d'eau froide sur le couvercle.
- Dejen correr un ligero chorro de agua fría sobre la tapa.
- Fazer escorrer um leve jacto de água fria sobre a tampa.
- Охладить немного крышку кастрюли под холодной водой из крана.
- Ρίετε λίγο νερό στο καττάκι.
- 用少量開水冷卻煲蓋



- **Verificare che il bloccaleva sia abbassato.**
- Confirm that the lever lock is lowered.
- Sich vergewissern, daß sich die Hebelsperre unten befindet.
- Vérifier que le bloque-levier soit baissé.

- Verifiquen que el bloca-palanca haya bajado.
- Vericar que o bloquejo da alavanca esteja abaixado.
- Рекомендуется немного охладить кастрюлю под холодной водой из водопроводного крана.
- Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια της λαβής είναι χαμηλωμένη.
- 確認控制桿的安全鎖已落下

- **Sollevare la valvola di esercizio fino alla posizione di sfiato per permettere la fuoriuscita di vapore.**
- Lift the operating valve till the release position, to allow the outlet of the steam.
- Nach beendeter Kochzeit hebt man das Betriebsventil bis auf die Entlüftungsposition an, um den Dampfablass zu ermöglichen.
- Soulever la soupape d'exercice jusqu'à la position d'échap-pement pour permettre la sortie de la vapeur.
- Levanten la válvula de ejercicio hasta la posición de expulsión del vapor para permitir su salida.
- Erguer a válvula de exercício até a posição de respiro para permitir a saída do vapor.
- Поднять вверх колпачок клапана до положения полного выпуска пара и выпустить пар Проверьте, чтобы фиксирующая ручка кастрюли была опущена.
- Ανυψώστε τη βαλβίδα λειτουργίας μέχρι τη θέση όπου επιτρέπεται η πλήρης εξαέρωση του εσωτερικού ατμού.
- 把調壓閥提升至右圖所示的位置，讓高速煲內的蒸氣排出

- **Procedere infine all'apertura.**
- Proceed opening the lid.
- Anschließend öffnen.
- Procéder enfin à l'ouverture.
- Finalmente abran la tapa.
- Enfin, proceder à abertura.
- Затем откройте кастрюлю.
- Συνεχίστε ανοίγοντας τη χύτρα.
- 把煲蓋打開

10 EVENTUALI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO · EVENTUAL OPERATING FAILURES · EVENTUELLE FUNKTIONS-STORUNGEN · EVENTUELLES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT · EVENTUALES ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO · EVENTUAIS ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO · ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ КАСТРЮЛЕЙ · ΤΪΧΟΝ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ · 故障發生處理方法

- **Nel caso di anomalie e il vapore fuoriesca dalla guarnizione del coperchio, sarà compromessa la rapidità di cottura, ma non la sicurezza dell'utilizzatore.**
- In case of troubles, and when steam comes out from the lid seals, the cooking speed will be affected, but not the user's safety.
- Im Falle vom Störungen, wobei Dampf aus der Deckeldichtung austritt ist zwar die Schnelligkeit der Kochzeit beeinträchtigt, aber nicht die Sicherheit des Benutzers gefährdet.
- En cas d'anomalies et que la vapeur sorte du joint du couvercle, la rapidité de cuisson sera compromise, mais non pas la sécurité de utilisateur.
- En el caso de anomalía y si el vapor sale por la junta de la tapa, solo afectará a la rapidez de cocción y no a la seguridad del usuario.
- Em caso de anomalias e caso o vapor saia pela vedação da tampa, comprometer-se-á a rapidez do cozimento mas não a segurança do usuàrio.
- Возможные неисправности в работе кастрюли и выход пара из под прокладки могут только уменьшить время варки, но никак не нанести физический ущерб тому, кто ею пользуется.
- Στην περίπτωση ανωμαλών εάν ο ατμός εξέρχεται από το λάστιχο του καπακιού, η ταχύτητα μαγειρέματος θα μειωθεί, όχι όμως και η ασφάλεια του χρήστη.
- 假如高速煲出現問題，蒸氣從煲蓋密封圈滲出，烹調速度會受影響，但不會影響用家的安全。

1 | • **SE IL VAPORE ESCE DAL BORDO DEL COPERCHIO**
- IF STEAM FLOWS OUT FROM THE LID EDGE
- WENN DAMPF AUS DEM DECKELRAND AUSTRITT I
- SI LA VAPEUR SORT DU BORD DU COUVERCLE
- SI EL VAPOR SALE DEL BORDE DE LA TAPA
- SE O VAPOR SAI PELA BORDA DA TAMPA
- ЕСЛИ ПАР ВЫХОДИТ ИЗ ПОД ПРОКЛАДКИ КРЫШКИ КАСТРЮЛИ
- ΕΑΝ Ο ΑΤΜΟΣ ΒΓΑΙΝΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΚΡΗ ΤΟΤ ΚΑΠΑΚΙΟΥ
- 如果蒸氣從煲蓋邊湧出

- **Interrompere immediatamente la cottura.**
- Stop cooking immediately
- Unverzüglich das Kochen unterbrechen.
- interrompre immédiatement la cuisson.
- Interrumpan inmediatamente la cocción.
- Interromper imediatamente o cozimento.
- Немедленно прекратите варку.
- Διακόψτε αμέσως το μαγείρεμα
- 立即停止烹調

- **Togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore.**
- Remove the pressure cooker from the heat source.
- Den Druckkochtopf von der Wärmequelle nehmen.
- Enlever l'autocuiseur de la source de chaleur.
- Quiten la olla a presión de la fuente de calor.
- Tirar a panela de pressão da fonte de calor.
- Снимите кастрюлю с огня.
- Βγάλτε τη χύτρα από την πηγή θερμότητας.
- 把高速煲搬離爐具

- **Raffreddare la pentola sotto un getto d'acqua.**
- Cool down the pan under a water flow.
- Den Topf unter einem Kaltwasserstrahl abkühlen.
- Refroidir l'autocuiseur sous un jet d'eau.
- Enfríen la olla debajo de un chorro de agua.
- Esfriar a panela sob um jacto de água.
- Охладите кастрюлю под холодной водопроводной водой.
- Κρυώστε τη χύτρα κάτω από το νερό.
- 用開水把高速煲冷卻

- **Controllare sempre che coperchio e guarnizione siano sempre ben posizionati e quando necessario**

sostituire la guarnizione stessa.
- Confirm that lid and seal are properly positioned and, when necessary, replace the seal.
- Man muß immer kontrollieren, daß sich der Deckel und die Dichtung in der korrecten Position befinden und wenn es notwending ist, die Dichtung auswechseln.
- Controler toujours que le couvercle et le joint soient toujours bien positionnés et si nécessaire remplacer le joint.
- Controlen siempre que tapa y la junta estén siempre bien colocados y, cuando haga falta, sustituyan la junta.
- Controlar que a tampa e a vedação estejam bem posicionadas e, se necessário, substituir a vedação.
- Проверьте, чтобы крышка и герметическая прокладка были правильно установлены, при необходимости замените герметическую прокладку.
- Ελέγξτε αν το καπάκι και το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένα και εάν είναι αναγκαίο αντικαταστήστε το λάστιχο.
- 檢查煲蓋及密封圈放置正確，需要時，更換密封圈

2 | • **SE INTERVIENE LA VALVOLA DI SICUREZZA.**
- IF THE SAFETY VALVE INTERVENES.
- WENN DAS SICHERHEITSVENTIL IN FUNKTION TRITT.
- SI LA SOUPAPE DE SECURITE INTERVENT.
- SI INTERVIENE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD.
- SEA VÁLVULA DE SEGURANÇA INTERVÉM.
- ЕСЛИ КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА ФУНКЦИОНИРУЕТ НЕ ПРАВИЛЬНО.
- ΕΑΝ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΘΕΙ Η ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
- 如果鎖蓋安全裝置受到干預

- **Interrompere immediatamente la cottura.**
- Stop cooking immediately.
- Unverzüglich das Kochen unterbrechen.
- Interrompre immédiatement la cuisson.
- Interrumpan inmediatamente la cocción.
- Interromper imediatamente o cozimento.
- Немедленно прекратите варку.
- Διακόψτε αμέσως το μαγείρεμα
- 立即停止烹調

- **Togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore.**
- Remove the pressure cooker from the heat source.
- Den Schnellkochtopf von der Wärmequelle nehmen.
- Enlever l'autocuiseur de la source de chaleur.
- Quiten la olla a presión de la fuente de calor.
- Tirar a panela de pressòo da fonte de calor.
- Снимите крышку и откройте кастрюлю.
- Βγάλτε τη χύτρα από την πηγή θερμότητας.
- 把高速煲搬離爐具

- **Raffreddare la pentola sotto un getto d'acqua.**
- Cool down the pan under a water flow.
- Den Topf unter einem Kaltwasserstrahl abkühlen.
- Refroidir l'autocuiseur sous un jet d'eau.
- Enfríen la olla debajo de un chorro de agua.
- Esfriar a panela sob um jacto de água.
- Снимите крышку и откройте кастрюлю.
- Κρυώστε τη χύτρα κάτω από το νερό.
- 用開水把高速煲冷卻

- **Procedere all'apertura della pentola.**
- Proceed opening the pan.
- Anschließend den Topf öffnen.
- Procéder à l'ouverture de l'autocuiseur.
- Procedan a la abertura de la olla.
- Proceder à abertura da panela.
- Снимите крышку и откройте кастрюлю
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- 把高速煲打開

- **Verificare l'integrità della valvola di sicurezza, rialloggiarla e nel caso sostituirla.**
- Confirm safety valve integrity, place it back and replace it, if necessary.

- Sich über die Integrität des Sicherheitsventils vergewissern, wieder einsetzen oder notfalls austauschen.
- Vérifier l'intégrité de la soupape de sécurité, la reloger et en cas de doute la remplacer.
- Verifiquen la integridad de la válvula de seguridad, vuelvan a colocarla y sustitúyanla si es necesario.
- Verificar a integridade da válvula de segurança, alojá-la novamente e, eventualmente, substituí-la.
- Проверить целостность клапана выпуска пара, вновь правильно установите его, в случае необходимости замените на новый.
- Ελέγξτε την ακεριότητα της βαβΐδας ασφαλείας, επανατοποθετήστε την στν θέση της και εάν είναι αναγαίο αντικαταστήστε.
- 檢查鎖蓋安全裝置是否正常，需要時，更換及重新安裝該裝置

- **Estrarre la parte mobile della valvola d'esercizio e verificare che non sia ostruita o sporca, controllando che la parte fissa della valvola sia libera.**
- Remove the moving part of the operating valve and confirm that it's not clogged or dirty,checking if the fixed part of the moving part of the valve is clear.
- Den beweglichen Teil des Betriebsventils herausziehen und sich vergewissern, daß dieses nicht verstopft oder schmutzig ist, dann überprüfen, daß der feste Teil vom beweglichen Ventilteil frei ist.
- Extraire la partie mobile de la soupape d'exercice et vérifier qu'elle ne sera pas obstruée ou sale, en contrôlant que la partie fixe de la partie mobile de la soupape sera libre.
- Extraigan la parte móvil de la válvula de ejercicio y verifiquen que no esté obstruida o sucia; controlen, además, que la parte móvil de la válvula quede libre.
- Extrair a parte mável da válvula de exercício e verificar que nõo esteja obstruída ou suja, controlando que a parte fixa da parte mövei da válvula esteja livre.
- Извлеките подвижную часть клапана выпуска пара и проверьте, чтобы она не была загрязнена или забита, проверьте, чтобы была свободна неподвижная структура подвижной части.
- Αφαιρέστε το κινητό τμήμα της βαλβίδας λειτουργίας και ελέγξτε εάν είναι φραγμένη ή ακάθαρτη, επαλοηθεύοντας ότι το σταθερό τμήμα του κινητού τμήματος της βαλβίδας είναι ελεύθερο.
- 把調壓閥的可動部份拿走，檢查有否堵塞並疏通堵塞的地方

- **Se il vapore non esce dalla valvola di esercizio dopo che la pentola è sulla fonte di calore da qualche minuto:**
  - **Interrompere immediatamente la cottura**
  - **Togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore**
  - **Raffreddare la pentola a pressione sotto un getto d'acqua**
  - **Portare la valvola di esercizio in posizione di sfiato, assicurandosi che il blocca leva si abbassi**
  - **Procedere all'apertura della pentola**
  - **Verificare che la parte fissa della valvola di esercizio non sia ostruita (sporcizia, residui di cibo ecc.);**
  - **Estraete la parte mobile della valvola e verificate che anch'essa non sia ostruita o sporca.**
  - **Verificate infine che la valvola di sicurezza sia ben posizionata e che il livello di liquido sia sufficiente**
- If the steam does not flow out from the operating valve after few minutes of cooking:
  - Stop cooking immediately
  - Remove the pressure cooker from the heat source
  - Cool down the pressure cooker under a water flow
  - Set the operating valve in release position, checking if the lever lock moves downward
  - Proceed opening the pan
  - Check that the fixed part of the operating valve is not clogged or dirty (dirt, food residue etc.).
  - Remove the moving part of the operating valve and check that it is not clogged or dirty too.
  - Check if the operating valve in correctly positioned and that the level of liquid is sufficient
- Legen Sie den Schnellkochtopf am Zentrum der Heizungsquelle:
  - Wenn Sie eine Flamme verwenden, überschreiten Sie das maximale Diameter des Bodens nicht
  - Wenn Sie ein Heizkissen verwenden, muss das Diameter die dieselbe der Pfanne oder weniger sein
  - Wenn Sie Keramik oder Induktion verwenden, nachprüfen, dass der Boden der Pfanne sauber ist
  - Wenn der Dampf aus der Betriebsklappe nach dem Kochen seit einigen Minuten nicht fließt:
  - Hören Sie auf, sofort zu kochen
  - Entfernen Sie den Schnellkochtopf von der Hitzequelle
  - Kühlen Sie den Schnellkochtopf unter einem Wasserfluss ab
  - Setzen Sie die Betriebsklappe in der Ausgabe-Position, überprüfend, ob das Hebel-Schloss sinkt
  - Gehen Sie weiter, sich vom Topf öffnend
  - Überprüfen Sie, dass der feste Teil der Betriebsklappe nicht behindert oder (Schmutz, Nahrungsmittelrückstand usw.) schmutzig wird.
  - Entfernen Sie den bewegenden Teil der Betriebsklappe und überprüfen Sie, dass es nicht behindert oder auch schmutzig wird.
  - Überprüfen Sie, ob die Betriebsklappe in richtig eingestelltem, und dass das Niveau von Flüssigkeit genügend ist
- Si la vapeur ne sort pas de la soupape de fonctionnement après que l´autocuiseur soit reliée à la source de chaleur pendant plusieurs minutes:
  - Arrêter immédiatement la cuisson

- Retirer la cocotte de la source de chaleur
- Refroidir l'autocuiseur avec de l'eau courante sur le couvercle
- Placer la valve d'exercice en position de décompression, en vous assurant que le levier de verrouillage s'abaisse
- Continuer avec l'ouverture de l'autocuiseur
- Assurez-vous que la soupape d´exercice n'est pas bloqué (Saleté, résidus alimentaires, etc.)
- Extraire la partie mobile de la valve et vérifier qu'elle n'est pas bloqué ou sale.
- Vérifiez enfin que la soupape de sécurité est correctement positionné et que le niveau de liquide est suffisant

• Si el vapor no sale de la válvula de ejercicio después que la olla está sobre la fuente de calor hace algunos minutos:
- Interrumpir inmediatamente la cocción
- Quitar la olla a presión de la fuente de calor
- Enfriar la olla a presión con un chorro de agua
- llevar la válvula de ejercicio en la posición de respiradero y asegurarse che el bloca palanca se baje
- Abrir la olla
- Verificar que la parte fija de la válvula de ejercicio no sea obstruida (suciedad, residuos de comida)
- Sacar la parte móvil de la válvula de ejercicio y verifcar que también esta no sea sucia o obstruida
- Verificar que la válvula de seguridad esté bien posicionada y que el nivel del líquido sea suficiente

• Se o vapor não sai da válvula de funcionamento depois da panela de pressão estar ligada à fonte de calor durante alguns minutos:
- Interrompa imediatamente a cozedura
- Retire a panela de pressão da fonte de calor
- Esfrie a panela de pressão com água corrente a incidir na tampa
- Coloque a válvula de exercício em posição de descarga, certificando-se de que a alavanca de bloqueio desça
- Continuar com a abertura da panela de pressão
- Verifique se a parte fixa da válvula de exercício não está bloqueada (sujeira, restos de comida, etc.)
- Extrair a parte móvel da válvula e verifique que a mesma não esteja bloqueada ou suja.
- Verifique, por fim, que a válvula de segurança está na posição correcta e que o nível de líquido é suficiente

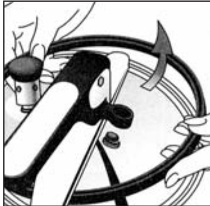
• Если пар не вытекает из рабочего клапана после варки в течение нескольких минут:
- Прекратите немедленно приготовление пищи
- Снимите скороварку с источника тепла
- Охладите скороварку под потоком воды
- Установите рабочий клапан в положение освобождения, убедитесь, что рычаг блокировки перемещается вниз
- Откройте кастрюлю
- Убедитесь, что фиксированная часть рабочего клапана не загрязнена или не забита (грязью, остатками пищи и т.д.).
- Удалите движущуюся часть рабочего клапана и убедитесь, что она не засорена или забита.
- Убедитесь, что рабочий клапан в правильном положении и в том, что уровень жидкости достаточный

• Εάν ο ατμός δεν βγαίνει από την βαλβίδα μετά το μεγείρεμα για λίγα λεπτά
- Σταματήστε το μαγείρεμα αμέσως
- Βγάλτε την χύτρα ταχύτητος από την πηγή θερμότητος
- Κρυώστε την χύτρα ταχύτητος κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό
- Προσπαθήστε έτσι ώστε να βγεί ο ατμός από την βαλβίδα και να σιγουρευτείτε ότι ο μοχλός που μπλοκάρει είναι κάτω.
- Προχωρήστε στο άνοιγμα της χύτρας
- Ελέγξτε το σταθερό μέρος της βαλβίδας να μην είναι φραγμένο (βρώμικο ,υπολλείματα τροφών κλπ)
- Βγάλτε την βαλβίδα και ελέγξτε εάν και αυτή είναι καθαρή η φραγμένη.
- Ελέγξτε εάν η βαλβίδα είναι στην σωστή θέση και το επίπεδο των υγρών είναι αρκετό.

• 如開始煮食數分鐘後還沒有蒸氣從調壓閥出現
- 請立刻停止烹調
- 把高速煲搬離爐具
- 用開水把高速煲冷卻
- 把調壓閥釋放，確保控制桿安全裝置已落下
- 把高速煲打開
- 把調壓閥的可動份拿走，檢查有否堵塞及疏通堵塞的地方
- 請確保調壓閥的位置正確，而且煲內有足夠的水

• **NEL DUBBIO CHIEDERE AL RIVENDITORE O ALL'AZIENDA.**
• IN CASE OF DOUBT, CALL YOUR DEALER OR THE COMPANY.
• IM ZWEIFELSFALL SOLLTE MAN SICH AN DEN VERKÄUFER ODER AN DIE HERSTELLERFIRMA WENDEN.
• DANS LE DOUTE DEMANDER AU REVENDEUR OU A L'USINE.
• SI CABE DUDA, CONTACTEN CON EL REVENDEDOR O EL FABRICANTE
• EM CASO DE DÚVIDAS CONSULTAR O REVENDEDOR OU O FABRICANTE.
• В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ. ОБРАЩАЙТЕСЬ К ПРОДАВЦУ КАСТРЮЛИ ИЛИ ЕЕ ИЗГОТОВИТЕЛЮ.
• ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΑΜΦΙΒΟΛΙΕΣ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΗ Ή ΣΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ.
• 如有疑問，請致電(852) 2142 8910聯絡香港區總代理: 五金世代有限公司

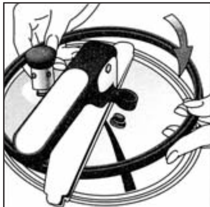
• **Per la guarnizione del coperchio:**
• For the lid seal:
• Für die Deckeldichtung:
• Pour le joint du couvercle:
• Para la junta de la tapa:
• Para a vedeção da tampa:
• Уход за герметическим уплотнителем крышки:
• Για το λάστιχο του καπακιού:
• 密封圈的保養:



• **Estrarre periodicamente la guarnizione del coperchio dopo l'uso.**
• Remove on a regular basis the seal from the lid after use.
• Regelmäßig nach der Benutzung die Dichtung aus dem Deckel entfernen.
• Extraire périodiquement le joint du couvercle après l'emploi.
• Extraigan periódicamente la junta de la tapa
• Extrair periodicamente a vedeção da tampa após o uso.
• Рекомендуется периодически, после пользования кастрюлей, вытаскивать из крышки уплотнительное кольцо герметичности.
• Να βγάζετε κατά περιόδους το λάστιχο του καπακιού μετά τη χρήση.
• 定期於使用高速煲後把密封圈除出



• **Lavare la guarnizione ed oliaria periodicamente con olio alimentare per agevolarne l'inserimento e prolungarne la durata.**
• Wash and lubricate with edible oil the seal on a regular basis, to facilitate it's insertion and to increase it's service life.
• Die Dichtung abwaschen und regelmäßig mit Speiseöl einschmieren, um das erneute Einfügen zu erleichtern und um die Haltbarkeit zu verlängern.
• Laver le joint et l'huller périodiquement avec de l'huile alimentaire pour en faciliter l'Introduction et en prolunger la durée.
• Laven la junta y lubríquenla periódicamente con aceite de uso alimentario para facilitar su introducción y alargar su duración.
• Lavar a vedação e azeitó-la periodicamente com azeite alimentar para facilitar sua colocação e prolongar sua vida.
• Уплотнительное кольцо рекомендуетски промывать и слегка смазывать пищевым растительным маслом, чтобы кастрюля закрывалась достаточно плотно и чтобы срок службы самого уплотнительного кольца был как можно более продолжительным.
• Πλύνετε το λάστιχο και λαδώστε κατά περιόδους με βρώσιμο λάδι για να διευκολυνθεί η τοποθέτησή του και για να αυξηθεί η διαρκειά του στο χρόνο.
• 定期清洗並以食用油潤滑密封圈， 延長其使用壽命



• **Ricollocare la guarnizione nella propria sede interna al coperchio.**
• Replace the seal into its seat inside the lid.
• Die Dichtung wieder in den eigens dafür vorgesehenen Dichtsitz, intern vom Deckel, einlegen.
• Replacer le joint dans son emplacement intérieur au couvercle.
• Vuelvan a colocar la junta en su alojamiento al interior de la tapa.
• Recolocar a vedação na própria sede na parte interna da tampa.
• После ухода за уплотнительным кольцом, вставить его вновь во внутренний кольцевой паз крышки.
• Επανατοποθετήστε το λάστιχο οτην εσωτερική υποδοχή του καπακιού.
• 把密封圈放回煲蓋內的原來位置

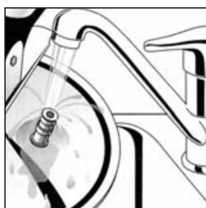
• **Per la valvola di esercizio:**
• For the operating valve:
• Für das Betriebsventil:
• Pour la soupape d'exercice:
• Para la válvula de ejercicio:
• Para a válvula de exercício:

- Уход за клапаном выпуска пара:
- Για τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 調壓閥的保養:

- **Pulire ad ogni utilizzo la valvola di esercizio estraendola completamente.**
- Clean the operating valve after each use, pulling it off completely.
- Vor jeder Benutzung sollte man das Betriebsventil vollständig herausziehen und reinigen.
- Nettoyer après chaque utilisation la soupape d'exercice en l'extrayant complètement.
- Después de cada uso, limpien la válvula de ejercicio, extrayéndola completamente.
- Limpá-la após cada utilização extraindo-a completamente.
- Рекомендуется, после каждого пользования кастрюлей, вытаскивать клапан выпуска пара полностью и подвергать его чистке.
- Να την καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση αφαιρώντας την εντελώς.
- 每次使用高速煲後，把調壓閥取出來清洗



- **Lavare la parte fissa e la parte mobile della valvola sotto un getto d'acqua verificando che il foro sia completamente libero.**
- Wash the fixed part and the mobile part under a water jet checking that the hole is completely free,
- Den festen, sowie den beweglichen Teil gründlich unter einem Wasserstrahl reinigen, und sich vergewissern, dass die Öffnung vollständig frei ist.
- Laver la partie fixe et la partie mobile sous un jet d'eau en vérifiant que le trou est complètement libre.
- Laven la parte fija y la parte móvil debajo de un chorro de agua corriente, verificando que el agujero esté completamente libre.
- Lavar a parte fixa e a parte móvel sob um jacto de água verificando que o orificio esteja completamente livre.
- Рекомендуется тщательно промывать, как подвижную, так и неподвижную части клапана под проточной водопроводной водой, следя за тем, чтобы его отверстия были чисты.
- Πλύνετε το σταθερό τμήμα του κινητού τμήματος με νερό επαληθεύοντας ότι η οπή είναι εντελώς ελεύθερη.
- 把調壓閥的固定部份及可動部份用開水清洗，並確保調壓閥的洞口暢通無阻

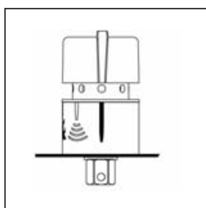




- **Dopo il lavaggio ricollocare la valvola di esercizio nell'apposita sede assicurandosi che sia correttamente incastrata.**
- After washing, replace the operating valve in its proper seat, making sure it is properly locked.
- Nach dem Abwaschen selzt man das Betriebsventil erneut in den dafür vorgesehenen Sitz ein, wobei man sich darüber vergewissert,daß es korrekt eingeklemmt ist.
- Après le lavage remettre la soupape d'exercice dans son emplacement en s'assurant qu'elle soit correctement encastrée.
- Después del lavado, vuelvan a colocar la válvula de ejercicio en su asiento correspondiente y asegúrense que quede correctamente encastrada.
- Após a lavagem recolocar a válvula de exercício na respectiva sede certificando-se que esteja correctamente encaixada.
- После мытья и чистки вставьте клапан выпуска пара на соответствующее место, проверив,что он правильно и плотно сел в свой паз.
- Μετά το πλύσιμο επανατοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας στην ειδική υποδοχή και σιγουρευτείτε ότι έχει προσαρμόσει σωστά.
- 清洗後，把調壓閥裝回原來位置並確保它已完全鎖上。



- **Pulire ad ogni utilizzo la valvola di esercizio, portare l'aletta di riferimento nella posizione |**
- Clean the operating valve after each use, pulling it off completely |
- Reinigen Sie das Betriebsventil nach jedem Gebrauch, bringen Sie das Bezugselement in diese Position |
- Nettoyer la valve d'exercice après chaque usage la retirant complètement |
- Lavar despues de cada utilización la válvula de ejercicio, llevar la pestaña indicativa al la posición |
- Limpe a válvula de exercício após cada uso retirando-a por completo |



- После каждого использования прочищайте рабочий клапан, полностью вытащив его |
- Καθαρίστε την βαλβίδα λειτουργίας μετά από κάθε χρήση, βγάζοντάς την τελείως |
- 每次使用高速煲後，把調壓閥取出來清洗。|

- **Estrarre la parte superiore**
- Remove the top.
- und ziehen Sie das obere Teil heraus.
- Enlever la partie supérieure.
- extraer la parte superior
- Retirar a parte superior.
- Снимите верхнюю часть
- Βγάλτε το επάνω μέρος
- 先拿走頂蓋。

- **Lavare la parte fissa e mobile della valvola sotto un getto d'acqua verificando che il foro sia completamente libero**
- Wash the fixed part and the mobile part under a water jet checking that the hole is completely free.
- Spülen Sie das fixe und das bewegliche Ventilteil unter einem Wasserstrahl aus und vergewissern Sie sich, dass die Öffnung völlig frei ist.
- Laver la partie fixe et mobile de la valve avec un jet d'eau jusqu'à ce qu´elle soit complètement propre.
- Lavar la parte fija y movil de la válvula debajo un chorro de agua comprobando que el agujero este completamente libre
- Lavar a parte fixa e móvel da válvula com um jato de água até estar completamente limpo.
- Промойте неподвижную и подвижную части клапана проточной водой, убедившись, что отверстие полностью свободно.
- Πλύνετε το σταθερό και το κινητό μέρος της βαλβίδας κάτω από τρεχούμενο νερό ελέγχοντας η τρύπα να είναι τελείως ελεύθερη
- 把調壓閥的固定部份及可動部份用開水清洗，並確保調壓閥的洞口暢通 無阻。

- **Dopo il lavaggio ricollocare la parte superiore della valvola di esercizio nella apposita sede e ruotarla nella posizione 1 o 2**
- After washing, replace the operating valve in its place, making sure it is properly locked.
- Führen Sie das obere Teil des Betriebsventils nach der Reinigung wider in seinen Sitz ein und drehen Sie es in Position 1 oder 2.
- Après le lavage, remettre la valve d´exercice, et assurez-vous qu'elle soit en position 1 ou 2.
- Tras el lavado situar la parte superior de la válvula de ejercicio en su asiento correspondiente y colocarla en la posición 1 o 2
- Depois da lavagem, recolocar a válvula de exercício, e certifique-se que fica na posição 1 ou 2.
- После мытья установите на место верхнюю часть рабочего клапана и повернув его в позицию 1 или 2.
- Μετά το πλύσιμο,βάλτε την βαλβίδα λειτουργίας στην θέση της,προσέχοντας να είναι καλά κλειστή.
- 清洗後，把調壓閥裝回原來位置並確保它已完全鎖上。

- **L'azienda si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora di difetti riscontrati rientrino nelle garanzie; in caso contrario il prodotto verrà rispedito al mittente. I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a:**
- The company reserves the right to repair or replace the product if defects are within the warranty, otherwise the product will be returned to you. Appeals to the warranty must be accompanied by proof of purchase and sent to:
- Die Gesellschaft behält sich das Recht vor das Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn Defekte innerhalb der Garantie sind, sonst wird das Produkt zu Ihnen zurückgegeben. Bitten an die Garantie müssen durch den Beweis des Kaufs begleitet und gesandt werden an:
- La société BARAZZONI SPA se réserve le droit de réparer ou de remplacer le produit si les défauts sont dans la garantie, sinon le produit vous sera retourné. l´appel à la garantie doit être accompagnée de la preuve d'achat et envoyé à:
- La empresa se reserva el derecho de reparar o reemplazar el producto si los defectos estàn cubiertos por la garantía, de otra manera el producto será devuelto al remitente. Las apelaciones a la garantía deben estar acompañadas de la prueba de compra y enviarse a:
- A BARAZZONI spa reserva-se o direito de reparar ou substituir o produto se os defeitos estiverem dentro da garantia, caso contrário, o produto será-lhe devolvido. O apelo a garantia deverá ser acompanhado da prova de compra e enviada para:
- Изготовитель оставляет за собой право отремонтировать или заменить изделие в случае, если выявленные недостатки подпадают под гарантию; в противном случае изделие будет возвращено отправителю. Обращение по гарантии должно сопровождаться подтверждением факта покупки и направляться в адрес:
- Η επιχείρηση αναλαμβάνει την ευθύνη για να επιδιορθώσει η να αντικαταστήσει ενα προιόν της για

οποιοδήποτε ελλάτωμα προκύψει αρκεί να είναι μέσα στην εγγύηση. Σε αντίθετη περίπτωση το είδος θα επιστραφεί στον αποστολέα. Η προσφυγή στην εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από το ελλατωματικό προιόν και να απευθύνεται στην :
- 如果產品是在保養期內，本公司會代客人修理或更換產品，但本公司保留最終權利! 如果產品是過了保養期，我們會將產品退還給您! 此外，要求修理的產品，必須附上購買證明，並發送至

- **Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità**
- Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia To the attention of Assurance and Quality Office
- Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità
- Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia Zur Aufmerksamkeit des Versicherung und Qualitäts büro
- Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia A la atención de la Oficina de Seguro y Calidad
- Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità
- Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia Вниманию Отдела контроля качества
- Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia Σε προσοχή του γραφείου Ασφαλείας και ποιότητος
- Barazzoni SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia 聯絡人: 質量檢測部門

TEMPI DI COTTURA INDICATIVI · ESTIMATE COOKING TIMES · UNGEFÄHRE GARZEITEN · TEMPS DE CUISSON IDINDICATIF · TIEMPOS DE COCCIÓN INDICATIVOS · TEMPO DE COZIMENTO INDICATIVOS · ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ВАРКИ · Χρόνος μαγειρέματος · 建議烹調時間

CARNI - MEATS



Alimento - food	POS. VALV.* Pos. valv.		QUANTITÀ Quantity	ACQUA (In bicchieri) Water (In glasses)	TEMPO (In min.) Time (In min.]
	1	2			
Agnello arrosto - Roasted lamb	•		1/2 Kg	1	20
Agnello in umido - Stewed lamb	•		1/2 Kg	1	20
Coniglio arrosto - Roasted rabbit	•		1/2 Kg	1	15
Coniglio in umido - Stewed rabbit	•		1/2 Kg	1 1/2	20
Cotechino lessato - Boiled cotechino	•		1/2 Kg	6	20
Goulasch di manzo in umido - Stewed beef goulasch	•		1 /2 Kg	2	30
Goulasch di vitello in umido - Stewed calf goulasch	•		1/2 Kg	2	25
Lingua di maiale affumicata - Smoked pork's tongue	•		800 g	2	30
Lingua di maiale in umido - Stewed pork's tongue	•		800 g	5	30
Lingua di manzo lessata - Boiled beef's tongue	•		800 g	5	40
Lingua di vitello lessata - Boiled calf's tongue	•		800 g	5	40
Maiale arrosto - Roasted pork	•		1/2 Kg	1/2	25
Maiale in umido - Stewed pork	•		1/2 Kg	2	20
Maiale affumicato in umido - Stewed smoked pork	•		1/2 Kg	3	20
Manzo lessato - Boiled beef	•		1/2 Kg	5	40
Manzo arrosto - Roasted beef	•		1/2 Kg	1	35
Manzo in umido - Stewed beef	•		1/2 Kg	2	35
Oca in umido - Stewed goose	•		800g	2	25
Pollo lessato - Boiled chicken	•		1/2 Kg	5	20
Pollo arrosto - Roasted chicken	•		1/2 Kg	2	20
Pollo in umido - Stewed chicken	•		1/2 Kg	1	20
Trippa in umido - Stewed tripe	•		1/2 Kg	2	30
Vitello lessato - Boiled calf	•		1/2 Kg	5	30
Vitello arrosto - Roasted calf	•		1/2 Kg	1	25
Vitello in umido - Stewed calf	•		1/2 Kg	1	30
Zampa di maiale in umido - Stewed pork's leg	•		1/2 Kg	2	25

* per i modelli con valvola a due pressioni - for two pressures operating valves models - Pour les modèles avec valve a 2 pressions - für zwei Druck Betriebsklappe-Modelle - para válvulas de ejercicio a doble presión - Para os modelos com válvula a 2 pressões - Для моделей с 2-х позиционным рабочим клапаном - Για τα μοντέλα με δύο βαλβίδες πιέσεως - 適用於有兩個調壓閥的型號

PESCE - FISH



Alimento - food	POS. VALV.* Pos. valv. 1	2	QUANTITÀ Quantity	ACQUA (In bicchieri) Water (In glasses)	TEMPO (In min.) Time (In min.]
Aragosta lessata - Boiled sea crayfish	•		1 Kg	1 1/2	9
Cozze lessate - Boiled mussels	•		1 Kg	1 1/2	9
Gamberetti lessati - Boiled shrimps	•		1/2 Kg	1 1/2	5
Merluzzo lessato - Boiled cod	•		1/2 Kg	1	13
Pesce persico lessato - Boiled perch	•		1 Kg	1 1/2	7
Scampi lessati - Boiled shrimps	•		1/2 Kg	1 1/2	5
Scorfani in umido - Slewed scorpion fishes	•		1 Kg	1	8
Trota lessata - Boiled trout	•		1 Kg	1 1/2	8
Zuppa di pesce - Fish soup	•		1/2 Kg	1/2	4/5

FRUTTA /VERDURA/LEGUMI - FRUIT/VEGETABLES/LEGUMES



Alimento - food	POS. VALV.* Pos. valv. 1	2	QUANTITÀ Quantity	ACQUA (In bicchieri) Water (In glasses)	TEMPO (In min.) Time (In min.]
Albicocche fresche - Fresh apricots		•	500 g	1	2
Albicocche secche - Dried apricots		•	200 g	1/2	5
Castagne secche - Dried chestnuts		•	500 g	2 1/2	40
Ciliege fresche - Fresh cherries		•	500 g	3-4	2
Fichi secchi - Dried figs		•	200 g	3-4	5
Mele fresche - Fresh apples		•	1/2 Kg	1	4
Pere fresche - Fresh pears		•	1/2 Kg	1/2	2
Pesche fresche - Fresh peaches		•	1/2 Kg	1/2	2
Pesche secche - Dried peaches		•	200 g	1/2	5
Prugne fresche - Fresh plums		•	1/2 Kg	1	3
Prugne secche - Dried prunes		•	200 g	1/2	8
Asparagi - Asparagus		•	1 Kg	1 1/2	3
Barbabietole - Beetroot		•	1 Kg	1	15
Broccoli - Broccoli		•	1 Kg	1	8

* per i modelli con valvola a due pressioni - for two pressures operating valves models - Pour les modèles avec valve a 2 pressions - für zwei Druck Betriebsklappe-Modelle - para válvulas de ejercicio a doble presión - Para os modelos com válvula a 2 pressões - Для моделей с 2-х позиционным рабочим клапаном - Για τα μοντέλα με δύο βαλβίδες πιέσεως - 適用於有兩個調壓閥的型號

FRUTTA /VERDURA/LEGUMI - FRUIT/VEGETABLES/LEGUMES



Alimento - food	POS. VALV.* Pos. valv. 1	2	QUANTITÀ Quantity	ACQUA (In bicchieri) Water (In glasses)	TEMPO (In min.) Time (In min.]
Carciofi - Artichokes		•	1 Kg	1 1/2	10/15
Carote - Carrots		•	1 Kg	1 1/2	5
Cavolfiori tagliati - Cut cauliflowers		•	1 Kg	1 1/2	4/6
Ceci secchi - Dried chick-peas		•	1/2 Kg	3	25
Cavolo - Cabbage		•	1 Kg	1 1/2	12
Cicoria - Chicory		•	1 Kg	1	3/4
Cipolle - Onions		•	1 Kg	1 1/2	6/10
Coste - Coste		•	1 Kg	1	5
Crauti - Sauerkrauts		•	1 Kg	1	5/8
Fagioli freschi - Fresh beans		•	1 Kg	1 1/2	10
Fagioli secchi - Dried beans		•	1/2 Kg	3	30
Fave - Broad beans		•	1 Kg	1	6
Fave secche - Dried broad beans		•	1/2 Kg	3	20
Funghi - Mushrooms		•	1 Kg	1	5
Lenticchie secche - Dried lentils		•	300 g	3	20
Melanzane - Eggplants		•	1 Kg	1	6
Patate a pezzi - Chopped potatoes		•	1 Kg	1 1/2	5
Patate intere - Whole potatoes		•	1 Kg	2	12
Piselli freschi - Fresh peas		•	1 Kg	1 1/2	3
Piselli secchi - Dried peas		•	1/2 Kg	2 1/2	20
Pomodori - Tomatoes		•	1 Kg	1/2	3
Porri - Leeks		•	1 Kg	1 1/2	5
Rape gialle - Yellow turnips		•	1 Kg	1	12
Rape rosse - Red turnips		•	1 Kg	1	20
Scorzonere - Scorzonera		•	1 Kg	2	5
Sedano - Celery		•	500 g	1	8
Spinaci - Spinach		•	1 Kg	3-4	4
Verza - Savoy cabbage		•	1 Kg	1	5
Zucca a pezzi - Chopped pumpkin		•	1 Kg	1 1/2	4
Zucchine - Zucchini		•	1 Kg	3-4	3

* per i modelli con valvola a due pressioni - for two pressures operating valves models - Pour les modèles avec valve a 2 pressions - für zwei Druck Betriebsklappe-Modelle - para válvulas de ejercicio a doble presión - Para os modelos com válvula a 2 pressões - Для моделей с 2-х позиционным рабочим клапаном - Για τα μοντέλα με δύο βαλβίδες πιέσεως - 適用於有兩個調壓閥的型號

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ · DECLARATION OF CONFORMITY · BEHAUPTUNG DER ANPASSUNG · DÉCLARATION DE CONFORMITÉ · DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD · DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE · СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ · Δ΄ΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜ΄ΟΡΦΩΣΗΣ · 標準及安全要求



• **Applicazione della direttiva**	97/23/CEE recepita dal Decreto Legislativo 25 febbraio 2000 n.93
• Application of the EEC Council Directive	97/23/CEE and transposed by Legislative Decree n°93 25th of February 2000
• Application de la directive	97/23/CEE conformément le décret législatif du 25 Février, 2000 n ° 93
• Anwendung der Richtlinie des Rates	97/23/CEE von EWG und umgestellt durch die Gesetzgebende Verordnung n°93 am 25. Februar 2000
• Aplicación de la directiva	97/23/CEE transpuesto del decreto legislativo 2000 n.93
• Aplicação da diretiva	97/23/CEE conforme decreto legislativo do 25 de Fevereiro de 2000 n° 93
• Реализация Директивы	97/23/ CEE осуществляется законодательным декретом №93 от 25 февраля 2000
• Εφαρμογή των οδηγιών της	EEC 97/23/CEE αποδεκτό από το διάταγμα 93 25 Φεβρουαρίου 2000
• 符合法令號碼:	93, 於2月25日發報之歐盟發令97/23/CEE

• **E delle norme di prodotto** • And product rules • Et la norme de produit • Und Produkt herrscht über • Y de las normas del producto • E da norma de produto • Соответствут стандарту • Κανόνες προιόντος • 產品條例	EN 12778
• **Organismo notificato** • Notified body • Organisme notifié • Benannte Stelle • Organismo notificado • Organismo notificado • Уполномоченный орган • Οργανισμός γνωστοποιημένος • 測試機構	**1115 Consorzio Pascal a socio unico** **via Scarsellini 13** **20161 Milano - Italy**
• **Costruito a** • Made in • Fabriqué à • Gemacht darin • Fabricado en • Fabricado em • Произведено • Κατασκευάζεται στην Ιταλία • 生產地	**Invorio (NO) Italy**

PENTOLA A PRESSIONE · PRESSURE COOKER · SCHNELLKOCHTOPF · AUTOCUISEUR · OLLA DE PRESIÓN · PANELA DE PRESSÃO · КАСТРЮЛЯ-СКОРОВАРКА · ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ · 壓力煲

PA 046:	
AMELIA	3,5
BONITA	3,5
CUCINO IO	3,5
LAGOS	3,5
CLASSICA	3,5
MY POT	3,5

PA 047:	
AMELIA	5-7-9
BONITA	5-7
CUCINO IO	5
CUOCIVELOCE	5
MY POT	5-7
SILICON PRO	5-7
TATA	5
VOILA’	5
ATTESTATO MOD CLASSICA	5-7
SHARK	5-7

- **Modulo “Esame CE del tipo”**
- Form “CE Examination”
- Form EG-Baumusterprüfung
- Formulaire “Examen CE”
- Módulo “Examen CE”
- Formulário “Exame CE”
- Форма “ЕС Экспертиза”
- Εντυπο “Εξέταση CE”
- 根據CE檢查

- **SI DICHIARA CHE LA PENTOLA A PRESSIONE È PROGETTATA, REALIZZATA E PROVATA IN ACCORDO ALLA DIRETTIVA 97/23/CEE.**
- IT IS DECLARED THAT THE PRESSURE COOKER WAS CONCEIVED, MANUFACTURED AND TESTED IN COMPLIANCE WITH DIRECTIVE 97/23/CEE.
- NOUS DÉCLARONS QUE L´AUTOCUISEUR A ÉTÉ CONÇU, FABRIQUÉ ET TESTÉ CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE 97/23/CEE.
- ES WIRD ERKLÄRT, DASS DER SCHNELLKOCHTOPF KONZIPIERT, VERFERTIGT WURDE UND GEPRÜFT IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER DIREKTIVE 97/23/CEE.
- DECLARAMOS QUE LA OLLA A PRESIÒN ESTÀ PROYECTADA, REALIZADA Y PROBADA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA DIRECTIVA 97/23/CEE.
- DECLARAMOS QUE A PANELA DE PRESSÃO FOI PROJETADA, FABRICADA E TESTADA DE ACORDO COM DIRECTIVA 97/23/EEC.
- ЗАЯВЛЕНО, ЧТО СКОРОВАРКА РАЗРАБОТАНА, ИЗГОТОВЛЕНА И ИСПЫТАНА В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ 97/23/EEC.
- ΔΗΛΩΝΕΤΑΙ ΟΤΙ Η ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΤΗΚΕ, ΠΑΡΗΧΘΗ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΑΣΤΗΚΕ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΤΟΥ 97/23 CEE
- 此壓力煲之生產和測試均符合條例97/23/CEE

Data - Date - Datum - Date - Fecha - Data - Дата - Ημερομηνία -日期

- **FEBBRAIO 2013**
- February 2013
- Février
- FEBRUAR 2013
- Febrero 2013
- Fevereiro 2013
- Февраль 2013
- Φεβρουάριος 2013
- 二零一三年二月

Barazzoni dott. Vito
Presidente, President, Präsident, Président , Presidente, Presidente ,Президент, Πρόεδρος -主席

Barazzoni 1903

www.barazzoni.it